

## **Opas häiden järjestämiseen juhlatila Pirunkirkossa Suomenlinnassa**

Emmi Lepistö

<b>Tekijä(t)</b> Emmi Lepistö	
<b>Koulutusohjelma</b> Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelma	
<b>Opinnäytetyön otsikko</b> Opas häiden järjestämiseen juhlatila Pirunkirkossa Suomenlinnassa	<b>Sivu- ja liitesivumäärä</b> 32 + 16
<p>Tämä opinnäytetyö toteutetaan Hotelli- ja ravintola-alan liikkeenjohdon koulutusohjelmassa. Opinnäytetyön tekijä on työskennellyt KP-Catering Oy nimisessä pitopalveluyrityksessä. KP-Cateringillä pääasiallinen kesäsesonki muodostuu hääjuhlien tuottamisesta. Opinnäytetyön tekijä on ollut monesti mukana suunnittelemassa hääjuhlien toteutuksia alusta loppuun asti.</p> <p>Opinnäytetyön idea syntyi ongelmista, joita yritys kohtasi jatkuvasti samassa hääpaikassa, Suomenlinnan Pirunkirkon juhlatilassa. Suurimmat ongelmat syntyivät hääpaikan sijaintiin liittyen. Suomenlinna on saari, jonne ainoa reitti kulkee lautalla. Sijainnin hankaluuden vuoksi tiloja ei ollut mahdollista käydä tarkistamassa useaan otteeseen ennen tilaisuuksia. Pienet kömmähdykset tai unohdukset, jotka mantereella järjestettävissä tilaisuuksissa ratkaistaisiin helposti, eivät tule kuuloonkaan toimiessa saarella.</p> <p>KP-Catering kaipasi opasta avukseen pystyäkseen toimimaan paremmin kyseisessä juhlatilassa. Tämä opinnäytetyö on toiminnallinen työ, joka sisältää kaksi osaa: raportin, joka sisältää tietoperustan sekä kuvaa produktin prosessia ja varsinaisen tuotoksen, eli produktin. Opinnäytetyön tavoite on muodostaa mahdollisimman selkeä opas, josta löytyisivät tärkeimmät ohjeet ja muistettavat asiat, kun ryhdytään järjestämään tilaisuutta Suomenlinnan Pirunkirkon juhlatilassa.</p> <p>Aineistona tämän opinnäytetyön kokoamisessa käytettiin opinnäytetyön tekijän aikaisempaa kokemusta tilassa järjestetyistä tilaisuuksista. Opinnäytetyöprosessi aloitettiin tekemällä havainnointia kesällä 2015 Pirunkirkon juhlatilassa järjestetyistä hääjuhlilla. Tämän opinnäytetyön tuotoksena syntyi produkti, joka lopullisessa muodossaan tulee olemaan kansio ohjeista ja neuvoista, jotka edesauttavat tilaisuuden järjestämistä ja ohjaavat tilaisuuden kulkua Pirunkirkon juhlatilassa.</p>	
<b>Asiasanat</b> Juhlatila, Hää, Pitopalvelu	

# Sisällysluettelo

1	Johdanto .....	1
2	Palvelutuottamisen perusta .....	3
2.1	Toimeksiantajan esittely: KP-Catering Oy .....	3
2.2	Tuotteen palveluprosessi .....	4
2.3	Tuotteen hinnoittelu .....	5
3	Häät .....	7
3.1	Häiden tuottaminen .....	7
3.2	Hääkulttuuri Suomessa .....	10
3.3	Häiden historiaa .....	11
4	Suomenlinna .....	13
4.1	Historia .....	14
4.2	Juhlatilat .....	15
4.3	Juhlatila Pirunkirkko .....	16
4.4	Pirunkirkon historia .....	17
5	Hääruokailun prosessikuvaus .....	18
5.1	Buffet .....	18
5.2	Istuva Illallinen .....	19
5.3	Muut tyyli .....	19
5.4	Juomat .....	20
6	Prosessin toteutus .....	22
6.1	Prosessin taustatiedot .....	22
6.2	Tietoperustan käsittely .....	23
6.3	Produktin prosessi .....	24
6.4	Produktin lopputulos .....	25
7	Johtopäätökset ja pohdinta .....	26
	Lähteet .....	27
	Liitteet .....	31
	Liite 1. Suomenlinnan Juhlatilat kartalla .....	31
	Liite 2. Produkti .....	32

# 1 Johdanto

Opinnäytetyön aiheen valitsin yhdessä toimeksiantajani KP-Catering kanssa. KP-Catering sijaitsee Vantaan Petikossa, josta käsin se järjestää tilaisuuksia ympäri pääkaupunkiseutua. KP-Catering on markkinoinut itseään parin edellisen vuoden ajan häämessuilla, jonka ansiosta sen suurimmaksi myyntituotteeksi on noussut hääjuhlien pitopalvelu.

KP-Catering kesän tilaisuudet koostuvat suurimmaksi osaksi hääjuhlien tuottamisesta. Huomasimme yhdessä KP-Catering omistajan Kaisa Petterssonin kanssa, että yhdessä juhlatilassa häiden järjestäminen tuntui aina olevan hankalampaa ja stressaavampaa kuin muissa juhlatiloissa. Suomenlinnan Pirunkirkon juhlatilassa häiden järjestäminen kuormitti aina kaikkein eniten. Sijainti on erittäin optimaalinen ja hieno hääjuhlalle, mutta häiden suunnittelussa se tuotti ongelmia. Tuotteiden säilyvyyteen ja kuljetukseen tuli kiinnittää tarkempaa huomiota, reittisuunnittelu ja lauttamaksut tuli toteuttaa hyvissä ajoin ja tilaisuuden kesto tuli ajoittaa niin, että henkilökunta ehtisi varmasti viimeisellä lautalla pois. Unohduksiin tai väärinkäsityksiin ei käytännössä ollut varaa. Tätä työtä suunniteltaessa toteutin paljon käytännön riskianalyysejä pohjautuen sijainnin tuottamiin ongelmiin.

Tämän opinnäytetyön tarkoituksena on tehostaa yrityksen toimintaa. Ravintola-alalla aika on rahaa ja virheet maksavat. Tavoitteena oli luoda opas, joka kattaisi kaikki huomioitavat asiat ja jolla virheiden riskit minimoitaisiin. Opinnäytetyötä lähdettiin tekemään kattavalla riskianalyyseillä vuoden 2015 kesällä Suomenlinnan Pirunkirkon juhlatilassa toteutetuista häistä. Pirunkirkossa vuonna 2015 järjestetyissä häissä huomasimme paljon asioita, joihin meidän tulisi kiinnittää jatkossa enemmän huomiota. Vuoden 2015 kesällä kävimme paljon näitä asioita läpi ja suunnitelimme tekevämme niin sanotun muistilistan, mitä kaikkea tilassa ja sijainnissa tulee ottaa huomioon häitä järjestäessä. Tämä opinnäytetyö valmistui ennen kesän 2016 Pirunkirkon hääjuhlien toteuttamista ja on näin ollen avuksi KP-Catering kesän häiden henkilökunnalle.

Aihetta rajattiin koskemaan vain ja ainoastaan Suomenlinnan Pirunkirkon juhlatilassa järjestettäviä hääjuhlia. Produktissa on laajempia ohjeita, jotka ovat sovellettavissa myös muiden tilaisuuksien järjestämiseen, mutta produktin pääasiallinen tarkoitus on pitopalveluiden käyttöön.

Tietoperustassa esitellään ensin tämän opinnäytetyön toimeksiantaja KP-Catering Oy ja yrityksen liiketoiminta. Palvelun tuottamista käsitellään palvelun prosessina ja kuvataan tarkemmin tuotteen hinnoittelun perusteita, sen lisäksi osiossa kuvataan häiden tuottamis-

ta prosessina. Häiden tuottaminen prosessina toimii myös produktin perustana. Tietopereustassa esitellään laajemmin myös produktin toteutuspaikkana toimivaa Suomenlinnaa, sen historiaa ja juhlatiloja. Seuraavassa osiossa siirrytään tarkastelemaan hääruokailujen eri toteutustyyliä sekä tarkastellaan niiden eroja.

Kuudennessa kappaleessa syvennyttään prosessin kulkuun ja toteutukseen, sen vaikeuksiin sekä ratkaisujen ja oikeiden työskentelytapojen löytymiseen. Kappaleessa avataan koko prosessin vaiheita ja produktin syntymistä.

## **2 Palvelutuottamisen perusta**

Seuraavassa osiossa esitellään opinnäytetyön toimeksiantaja, kuvataan palveluprosessia ja tuotteen hinnoittelua.

### **2.1 Toimeksiantajan esittely: KP-Catering Oy**

KP-Catering on pääkaupunkiseudulla toimiva juhla – ja pitopalveluyritys. Fyysisesti se sijaitsee tällä hetkellä Vantaan Petikossa. KP-Catering sai alkunsa sen omistaja Kaisa Petterssonin halusta kokeilla jotain uutta. Aiemmin kaupan-alalla toiminut Pettersson oli valmistunut vuosia aikaisemmin kokiksi Roihuvuoren ammattioppilaitoksesta. Hän päätti perustaa pienimuotoisen kotiruokapalvelun. Kotiruokapalvelun ideana oli, ettei toimitiloja tarvita, koska hän kokkasi asiakkaiden kotona. Yrityksen toiminta lähti kuitenkin nopeasti lentoon ja muutaman vuoden kuluttua tuli tarve omalle toimitilalle. Pettersson löysi logistisesti hyvän tilan keittiölle Vantaan Petikosta, jonka tiloissa KP-Catering toimii tällä hetkellä. (Pettersson 20.3.2016.)

Kotiruokapalvelu on jäänyt hieman taka-alalle suurempien tilaisuuksien tieltä. Silti yrityksen motto kuuluu, että kaikki tilaisuudet hoidetaan, suuret ja pienet. Suurin KP-Cateringillä toteuttama tilaisuus on noin 350 hengen yritystilaisuus. KP-Cateringillä liiketoiminnassa on havaittavissa jonkinlaista sesonkia. Kesän tilaisuudet koostuvat pääosin ylioppilasjuhlista, rippijuhlista ja häistä. Ympäri vuotisia KP-Cateringillä tilaisuuksia ovat muun muassa muut juhlatilaisuudet, lounastilaukset ja yritystilaisuudet. (Pettersson 20.3.2016.)

KP-Catering oli viime vuoteen asti käytännössä yhden naisen yritys, jolla ei ollut yhtään vakituista työntekijää. Nyt tilanne on kuitenkin toinen ja kasvaneen kysynnän vuoksi Kaisa Pettersson on etsinyt apuun keittiömestarin. Vastuunjako yrityksessä on selkeä, Pettersson hoitaa toimistotyöt ja on kontaktissa asiakkaiden kanssa. Keittiömestari Ilpo Koskisen valtakunta on Petikon keittiössä. (Pettersson 20.3.2016.)

Kaisa Pettersson kertoo kasvaneen kysynnän juontavan juurensa hyvin toimineesta puskuradiosta. Sen lisäksi KP-Catering on vuosina 2015 ja 2016 ollut esillä häämessuilla, jonka jälkeen yhteydenottopyyntöjä on sadellut. KP-Catering pyrkii pysymään ajan harjalla alati muuttuvien trendien suhteen. Menuja räätälöidään yhä enemmän asiakkaan toiveiden mukaisiksi ja yksilöllisen näköisiksi. Häiden ruokatuotteen lisäksi KP-Catering tarjoaa somistuspalvelua juhlaan. (Pettersson 20.3.2016.)

## 2.2 Tuotteen palveluprosessi

Palveluprosessin määrittely on tärkeä työkalu johdettaessa prosessia. Prosessin kuvauksessa selvitetään, kuinka palvelu tuotetaan, kenen toimesta, kuka tekee ja kuinka kauan. Resurssien selvityksellä voidaan suunnitella toimintaa tehostetusti ja toimia sen mukaan. Palveluprosessin kuvauksen tärkeimpiä asioita on, että ymmärretään kaikki prosessin työvaiheet ja niihin kuluvat resurssit. Palveluprosessin kuvaamisessa nähdään, missä prosessin vaiheessa asiakas on mukana ja mitkä tapahtuvat taustalla. Erityisesti vaiheissa, joissa asiakas on läsnä ympäristöllä ja yritystä edustavan henkilön olemuksella on suuri merkitys. Palveluprosessin määrittämiseen voidaan käyttää apuna kaaviota, johon merkitään tarkasti jokainen prosessin toteutusvaihe. Palveluprosessi kuvaa myös kaikki prosessiin käytettävät ydin-, tuki-, ja lisäpalvelut. Näin ollen kaavioon voi lisätä kolmannet osapuolet näiden toimintojen saralta. (Jaakkola, Orava & Varjonen 2009, 15–16.)

Taulukko 1. Esimerkki pitopalvelun palveluprosessista (mukaillen Vauhkonen 2003)

Fyysiset puitteet	Kotisivut/ Facebook/ /Puhelin / Sähköposti	Tarjouspyynnön selkeys/ miellyttävyyys	Yrityksen toimisto/ Henkilökunnan olemus	Tilaisuuspaikka/ Henkilökunnan olemus/ Somistus
Asiakkaan teot	Pitopalveluun tutustuminen internetissä/ toisessa tilaisuudessa/ muualta kuultua. Pyytää tarjousta	Tarjouspyynnön hyväksyminen	Palaveri tilaisuudesta	Tilaisuuteen saapuminen, tarjoilijoiden kohtaaminen
Catering-työntekijä (Front office)		Tieto mahdollisesta tilaisuudesta	Esittäytyminen asiakkaalle, tilaisuuden läpikäyminen	Tilaisuuden kulusta huolehtiminen
Myyntipalvelu (Back-office)	Ottaa tarjouksen vastaan, lähettää tarjouspyynnön	Tarjouspyynnön vahvistus, tilaus-suunnitelman tekeminen	Varmistaa tukitoiminnot tilaisuudelle (esimerkiksi kuljetus)	
Tukitoiminnot	Kotisivujen tarjouspyyntölomake, markkinointi internetissä	Heinon Tukku – logistiikka palvelu, pesula	Tavarankuljetus tapahtumapaikalle	

Edellä kuvaillussa palveluprosessissa kuvataan toimintoja ja resursseja, jotka lähtevät liikkeelle, kun yritys vastaa asiakkaan tarpeeseen. Palveluprosessin kuvauksen voi viedä

vielä pidemmälle lisäämällä siihen tilaisuuden jälkeiset toiminnot, kuten laskutuksen ja palautekyselyn. Palveluprosessin kaavioon voi lisätä jokaiseen prosessin vaiheeseen käytetyn ja niille varatun ajan.

## **2.3 Tuotteen hinnoittelu**

Kannattavan liiketoiminnan peruslaskukaava on, että tulon on oltava kuluja suuremmat. Tulo taas koostuu myynnistä, jota saadaan asiakkaiden ostaessa yritykseltä palvelua eli esimerkiksi pitopalvelu-yrityksessä ruoka- ja tarjoilupalvelua. Kuluja taas ovat kaikki ne asiat, joista yritys joutuu maksamaan pystyäkseen toimittamaan palvelua. Pitopalveluyrityksen kuluja ovat esimerkiksi kiinteät kulut kuten toimitilojen vuokrat, henkilöstökulut, raaka-ainekulut, investointikulut ja markkinointikulut. (Määttä ym. 2004, 204.)

Usein puhuttaessa yrityksen taloustilanteesta, puhutaan liikevaihdosta. Liikevaihto tarkoittaa kaikkea yrityksen myyntiä, josta on vähennetty verot mutta ei kuluja. Pelkästä liikevaihdosta puhuminen voi johtaa asiaa ymmärtämätöntä ihmistä harhaan. Suuri liikevaihto ei välttämättä tarkoita kannattavaa yritystä. Yrityksellä voi esimerkiksi olla miljoonan euron liikevaihto, mutta sen kulut ovat niin suuret, että sen tulos painuu tappiolle eli yritys ei tuota voittoa. (Määttä ym. 2004, 204.)

Yrityksen myyntejä on syytä jaotella, jotta niitä pystyy seuraamaan paremmin. Pitopalveluyrityksessä myynnit voi jakaa esimerkiksi tilaisuuskohtaisiksi, tällaista jaottelua voi esimerkiksi olla lounasmyynnin erottaminen häätilaisuuksien myynnistä. Verotuksen osalta jaottelua on pakko tehdä. Elintarvike- ja ruokamyynnin arvonlisäverokanta on 14 prosenttia, alkoholimyynnin 24 prosenttia ja majoitusmyynnin 10 prosenttia. (Vero 2016.)

Hinnoittelua suunnitellessa tulee ottaa huomioon monia asioita. Hinnoittelun tulisi aina perustua yrityksen kannattavuuteen eli tuotteen hinnan tulisi aina peittää alleen sen valmistuksesta aiheutuvat kulut. Tämän lisäksi tuotteesta pitäisi saada vielä katetta, jolla katetaan pitempi jaksoisia kustannuksia kuten vuokra-, markkinointi- ja hallintokuluja. Tästä katteesta tulisi myös muodostua voittoa. Yrityksen hinnoittelun tulee perustua myös sen liiketoimintasuunnitelmaan. Jos tarkoitus on myydä luksustuotetta, tulee luksuksen näkyä hinnassa. Mutta jos yritys tähtää volyymimyyntiin, voi hinta olla matalampi. Yrityksen tulee tehdä päätöksiä koskien tuotetta. Tuotteen hinta-laatusuhteen tulee olla kunnossa hinnoittelua miettiessä. Pitopalvelu-yrityksessä tällä tarkoitetaan muun muassa raaka-aineisiin huomion kiinnittämistä. (Määttä ym. 2004, 207.)



Hinta voi muodostaa yritykselle markkinointiedun, jossa tärkeintä on vastata asiakkaan kysyntään. Asiakkaat vaativat eri asioita yrityksellä. Asiakkaan kilpailuttaessa pitopalveluja tarjouspyynnöillä, voi matala hinta olla kilpailuetu. Matala hinta voi kuitenkin myös pahimmillaan luoda asiakkaalle väärää mielikuvia tuotteesta. Yksi hinnoitteluvaihtoehdoista on markkinalähtöinen hinnoittelu. Markkinalähtöinen hinnoittelu lähtee tavoitteesta vastata asiakkaan kysyntään. Tällöin hinnoittelu muodostuu ympäröivästä markkinatilanteesta eli hintakilpailusta. Yritys pyrkii tarjoamaan kilpailijoitaan edullisempaa, mutta laadultaan vähintään yhtä hyvää tai parempaa tuotetta. Markkinalähtöisessä hinnoittelussa voidaan myös tarjota palvelua asiakkaan oman budjetin mukaisesti. Tällöin asiakas ilmoittaa budjettinsa pitopalvelu-yritykselle ja yritys vastaa asiakkaalle hintaryhmään sopivalla tarjouluehdotuksella. (Määttä ym. 2004, 219-221.)

Yleisin hinnoittelutyyli on kustannuspohjainen hinnoittelu. Kustannuspohjaisessa hinnoittelussa lasketaan hinta halutun myyntikatteen pohjalta. Esimerkiksi pitopalvelu-yrityksen menu-hinnoittelussa kustannuspohjaista hinnoittelua voidaan toteuttaa näin. (Määttä ym. 2004, 219-221.)

Raaka-ainehinta per asiakas	Haluttu myyntikate	Arvolisävero
(€)	(%)	(%)
10,00€	72%	14

$$10,00€ \quad / \quad (100\%-72\%) \times 100 \times 1,14$$

$$= 40,70€ \text{ per menu per asiakas.}$$

Yleinen hinnoittelutapa on kuitenkin yhdistää markkinointilähtöistä ja kustannuslähtöistä hinnoittelua. Tällöin yritys voi jonkin verran tulla asiakasta vastaan tämän budjetin sitä vaatiessa. Tämä voi vaatia sen, että jos hintaa halutaan laskea, tulee yrityksen vaihtaa raaka-aineita edullisempiin tai muuttaa haluttua myyntikatetta. (Määttä ym. 2004, 219-221.)

### **3 Häät**

Tässä kappaleessa tutustutaan häiden tuottamisen pitopalvelun näkökulmasta. Häitä käsitellään projektina, joka lähtee liikkeelle asiakkaan tarpeesta ja kiinnostuksesta yritystä kohtaan. Kappaleessa häiden ruokailun tuottaminen viedään läpi aina ensimmäisen tarjouspyynnön vastaanottamisesta hääkakun leikkaamiseen asti.

Kappaleessa tutustutaan myös nykyajan hääkulttuuriin, häätrendeihin sekä häiden perinteisiin aina 1700-luvulta saakka.

#### **3.1 Häiden tuottaminen**

Häiden tuottaminen on laaja projekti, joka alkaa tavallisesti asiakkaan lähettämästä tarjouspyynnöstä. Tavanomaista kuitenkin on, että asiakkaat saattavat lähettää saman tarjouspyynnön monelle muullekin pitopalveluyritykselle, jolloin tarjouspyyntöön vastaamisesta ei aina välttämättä synny kauppaa. Tarjouksen lähettävällä pitopalveluyrityksellä on hyvä olla muutamia valmiita paketteja vastaamaan asiakkaan kysyntään. Näitä paketteja voidaan aina muokata asiakkaan mieltymysten ja toiveiden mukaisiksi. Asiakkaan tarjouspyynnöstä seuraa käsitys, minkä tyyppisistä häistä on kysymys. Tarjouspyynnössä yleensä käy ilmi häiden ajankohta, henkilömäärä, paikka ja mahdolliset erityistoiveet, esimerkiksi teema. (Määttä, Nuutila & Saranpää 2004, 12–13.)

Kun asiakas hyväksyy menun, sovitaan yleensä häätapaaminen ja häämenun koemaistatus. Tapaamisessa kartoitetaan paremmin häätilaisuutta. Tapaamisessa olisi hyvä vierailla juhlapaikalla, varmistaa sen toimivuus pitopalvelun kannalta ja tehdä alustava suunnitelma ruokailun kulusta. Tapaamiseen olisi hyvä varata mukaan jonkinlaista materiaalia. Tarvittaessa pitopalvelu voi esitellä asiakkaalle kuvia edellisistä tilaisuuksista. Näin pitopalvelu ansaitsee asiakkaan luottamuksen sekä antaa asiakkaalle ideoita omaa tilaisuuttaan varten. Tapaamisessa tulee kirjata ylös kaikki sovitut asiat ja varmistaa, että asiakkaalla on pitopalveluyrityksen yhteystiedot suunnitelmien mahdollisia muutoksia varten. Tapaaminen kannattaa mahdollisuuksien puitteissa järjestää aina itse juhlatilassa. Jos juhla järjestetään asiakkaan kotona, kannattaa pitopalvelun edustajan ehdottaa tapaamista sinne. Tilaan etukäteen tutustumalla ja sen käyttöä suunnittelemalla, voidaan välttää itse juhlassa ilmeneviä mahdollisia ongelmia. Tilaan tutustumisessa käydään läpi esimerkiksi wc-tilojen sijaintia, pitopalvelun keittiö- ja varastointitiloja sekä pitopalvelun kuljetusauton pysäköintimahdollisuuksia tilaisuuspaikalla. (Määttä ym. 2004, 12–14.)

Häämenun maistatus on yleinen käytäntö, jolla varmistetaan etukäteen asiakkaan tyytyväisyys. Hääkakun kohdalla maistatus järjestetään yleensä ennen lopullista päätöstä. Asiakas saa maistaa kakku-vaihtoehdot etukäteen ja tehdä valintansa maistatuksen perusteella. Nykyään on yleistä, että hääkakkuun halutaan panostaa erityisen paljon ja se voidaan tilata erikseen kondiittorilta tai kakkugallerioista. (Pettersson 20.3.2016)

Häämenua suunniteltaessa kannattaa muistaa ottaa huomioon myös jatkuvasti yleistyvät erityisruokavaliot. Yleisimpiä allergioita ovat muun muassa kala- ja äyriäistuotteet, kananmuna, pähkinät- ja mantelit, hedelmistä usein sitrushedelmät, kasviksista selleri ja porkkana, soiija ja herneet. Näiden ruoka-aineiden käyttö tulee ottaa huomioon suunniteltaessa menua. Erityisruokavalioista yleisiä ovat vähälaktoosinen tai laktoositon ruokavalio, gluteeniton ruokavalio ja kasvisruokavalio. Laktoosittoman ruokavalion ohella tulee ottaa huomioon maitoallergia, joka estää laktoosittomien maitotuotteiden käytön. Lisäksi vegaaninen ruokavalio on tärkeä erottaa kasvisruokavalioista. Vegaaniseen ruokavalioon ei kuulu mitkään eläinperäiset tuotteet, joten esimerkiksi majoneesien ja tuorejuustojen käyttö ei sovellu tähän ruokavalioon. (Määttä ym. 2004, 47–49.)

Taulukko 2. Erikoisruokavalioita ja niiden rajoitteita (Määttä ym. 2004, 47–46)

Gluteeniton ruokavalio	Ei tuotteita, jotka sisältävät vehnää, ohraa tai ruista.
Laktoositon ruokavalio	Vain täysin laktoosittomat tuotteet
Vähälaktoosinen ruokavalio	Vain Hyla- ja vähälaktoosiset tuotteet
Kasvisruokavalio	Ei lihaa, kanaa tai kalaa. Maito- ja kananmunaa sisältävät tuotteet sopivat.
Vegaaninen ruokavalio	Ei mitään eläinperäisiä tuotteita.

Raskaana oleville on myös laadittu omat suositukset, jotka on hyvä olla tiedossa vaikka niitä ei erikseen menussa huomioitaisi. Raskaana olevien tulee suositusten mukaan välttää naudan ja sian maksaa, raakaa ja kypsentämätöntä lihaa, pastöroimattomia maitotuotteita, tyhjiöpakattuja savu- ja graavikalvoja, kalan mätiä, pehmeitä juustoja sekä homejuustoa, ja kypsentämättömiä pakastevihanneksia. Salmonellariskin vuoksi myös ulkomaisia kananmunatuotteita on syytä välttää. (Terveiden ja hyvinvoinnin laitos 2004.)

Juhlissa asiakas yleensä haluaa itse määrätä istumajärjestyksen. Istumajärjestys voi olla pöytä- tai yksityiskohtainen. Pöytäkohtaisessa istumajärjestyksessä vieraille määrätään vain oman pöydän numero ja he saavat valita paikkansa tämän pöydän äärellä. Yksityiskohtaisessa istumajärjestyksessä taas pöydästä on määrätty tietty paikka kullekin vieraalle. Istumajärjestyksessä sijoitteluun vaikuttavat esimerkiksi ikä tai asema. Nyrkkisääntönä

on, etteivät pariskunnat koskaan istu vierekkäin. Häissä voidaan vieraita sijoittaa pöytiin myös hieman vapaammin. Hääseurueet voidaan jaotella pöytiin istumaan esimerkiksi sukulaiset omiin pöytäryhmiin ja ystävät omiin pöytäryhmiin. Hääparin täytyy muistaa toimittaa istumajärjestykset pitopalvelulle hyvissä ajoin, jotta tarjoilijat ehtivät sijoittaa ne oikeille paikoilleen. (Karhu 1988, 37–40.)

Yleensä onnittelun jälkeen vieraille tarjoillaan usein alkumalja. Nykyään alkumalja ei aina enää ole perinteinen kuohuviini tai samppanja, vaan jotkut parit haluavat panostaa siihen tarjoilemalla esimerkiksi tyylikkään cocktailin. Alkumalja ei aina sisällä alkoholia. Hääparin alkumaljat voivat olla koristeltu heidän nimillään tai esimerkiksi nauhoin tai rusetein. Häämaljan nosto lähtee yleensä hääparin lähisukulaisten tai bestmanin aloitteesta. (Naimisiin Info 2003.)

Pitopalvelun tehtävä hääjuhlassa on ennen kaikkea varmistaa sujuva ja moitteeton ruokatarjoilun kulku. Palveluntarjoajana pitopalvelun yksi tärkeimmistä tehtävistä on pitää kiinni sovituista aikatauluista. On yleistä, että hääjuhlassa aikataulut saattavat asiakkaan puolelta venyä tai jopa pettää. Mutta nyrkkisääntönä voidaan pitää sitä, ettei asiakkaan pitäisi ikinä joutua odottamaan pitopalvelun toimintaa. (Pettersson 20.3.2016.)

Ruokailun aikatauluttamisessa tulee ottaa huomioon myös hääleikit, puheet ja muut mahdollisesti ruokailun aikana tapahtuvat ohjelmanumerot. Puheet aloitetaan yleensä heti ruokailun jälkeen. Ensimmäisen puhujan tulisi olla morsiamen isä. Isän puheen jälkeen nostetaan morsiamen malja, johon sulhanen vastaa omalla puheellaan. Sulhasen tulisi puheessaan kiittää joukkoa, joka on ollut järjestämässä häitä, jonka jälkeen on luonnollista siirtyä bestmanin tai kaason puheeseen. Maljat kohotetaan lähes jokaisen puheen välissä. Joskus puheiden aika merkitään hääohjelmaan, joka tarkoittaa että vanhempien, bestmanien ja kaasojen puheiden jälkeen sana on vapaa. (Naimisiin Info 2003.)

Ruokatarjoilun jälkeen vuorossa olevaan kahvitukseen ja erityisesti kakun leikkaukseen tulee kiinnittää huomiota. Hääkakun leikkaus on yksi hääpäivän eniten kuvatuista hetkistä. Tämän vuoksi kakkupöydän ympärillä tulee olla hyvin tilaa sekä kahvipöydän esillepanon tulee olla moitteeton. (Ruokatieto Yhdistys ry 2016.)

Asiakkaan kanssa sovitaan etukäteen jääkö pitopalvelu paikalle juhlan loppuun asti vai poistuuko se paikalta aiemmin. Jos asiakas haluaa säästää kuluissa, sovitaan yleensä että pitopalvelu poistuu kahvituksen jälkeen juhlapaikalta. Tällöin pitopalvelu kerää omat astiansa pois kahvituksen jälkeen ja tilalle vaihdetaan esimerkiksi kertakäyttöiset astiat.

Joissakin tapauksissa asiakas voi haluta pitää osan astioista tai laseista loppuun asti. Tällöin voidaan tapauskohtaisesti sopia, että asiakas itse palauttaa loput astioista pitopalvelulle. (Pettersson 20.3.2016.)

### 3.2 Hääkulttuuri Suomessa

Me Naiset -lehti selvitti suuressa hääkyselyssään suomalaisten häiden kustannuksia. Kyselystä selviää, että suomalaisten hääkustannukset pysyttelevät yleensä 1000–5000 euron välillä. Reilu puolet vastanneista kertoi häiden maksaneen korkeintaan 5000 euroa, vajaa 15 prosenttia häistä oli maksanut alle 1000 euroa ja samoin 15 prosenttia oli maksanut häistään yli 10 000 euroa. Häiden kustannuksiin saadaan kuitenkin selkeästi apua muualta, vain kolmannes kertoi maksaneensa häät täysin omasta pussissaan, mutta ainostaan 2,5 prosenttia vastasi, ettei ollut itse osallistunut häidensä kuluihin millään tavoin. Suomalaisten häiden suurin rahareikä oli ruoka, johon upposi keskimäärin 2000 euroa. Toiseksi eniten meni rahaa häämatkaan, johon keskimäärin käytettiin reilu 1700 euroa. (Laukia 2013.)

Trendejä seurataan paljon häiden suunnittelussa. Vuoden 2015 häissä nähtiin paljon rustiikkisuutta, luonnonläheisyyttä ja huolettomuutta. Rustiikkisissa häissä käytettiin paljon luonnonmateriaaleja apuna, esimerkiksi häissä nähtiin puusta valmistettuja koriste-esineitä ja luonnon materiaaleja, kuten ruskeisiin paperipusseihin pakattuja häälahjoja. Myös eleganttiset klassisen kauniit häät, joissa nähdään ripaus tyylikästä vintagea, ovat nousseet trendiksi. Kolmas viime vuoden häätrendeistä oli pelkistäminen, jossa esillä oli vain vähän värejä, kokonaisuus oli hillitty ja vähäeleinen. Tämä trendi näkyi esimerkiksi hääpuvuissa. Morsianten hääpuvuissa nähtiin koko valkoisia ja hyvin yksinkertaisia klassisia malleja. Kesän 2016 häihin ennustetaan trendiksi nousevan kukkaishäät. Kukkia tullaan näkemään niin lautasissa, kuin lautasellakin. Kukkaisteema näkyy myös vaatetuksessa ja tilojen somisteissa. Muita tämän vuoden häiden trendejä tulevat olemaan hippivaikutteita mukaileva Hipsteri-tyyli ja viidakosta vaikutteita ottava Tropiikin häät –tyyli. (Yli-Salomäki 2016.)

Hääkakkupöydässä kaksi trendiä nousee tänä kesänä esiin. Kondiittorien mukaan ”nakukakut” (Naked cakes) nousevat nyt valtaan kakkupöydässä. Nakukakku on perinteinen täytekakku, joka jätetään kuorruttamatta, jolloin sen kerrokset jäävät paljaana näkyviin. Toinen trendikakku on ”Dripped cake”, eli kakku josta valuu sen reunoja pitkin esimerkiksi suklaata tai kinuskia. Kakkujen halutuimpia ominaisuuksia ensi kesänä on korkeus, pirteys ja raikkaus. (Mansikkamäki 2016.)

Nykyään perinteisten häiden rinnalle ovat nousseet erilaiset teemahäät. Hääteemaa lähdetään yleensä hakemaan hääparin omien intressien kautta. Teemana voi olla jokin väri, harrastus tai muu yhteinen mielenkiinnon kohde, kuten jokin tietty maa. Televisiossa esitetyssä "Kaksi julkkista ja yhdet häät" -ohjelmassa nähtiin teemana muun muassa 1920-luku. (STT 2012; Kirssi 2014.)

### **3.3 Häiden historiaa**

Avioliittoja on solmittu aina 1100-luvulta asti, jolloin avioliiton solmimisesta tuli Kristillisen kirkon sakramentti. Siihen aikaan kuitenkin avioliiton solmimisessa pidettiin tärkeimpänä kihlausta ja kuulutuksia. Hääjuhla vietettiin erikseen avioliiton solmimisen kanssa. Kirkollinen vihkiminen tuli lailliseksi vasta vuonna 1743 ja siviilivihkimisen asema vahvistui vuonna 1917. (Immonen & Nevala 2003, 68–69.)

Häiden juhlimisen perinteen alussa oli hyvin tavanomaista, että hääjuhla järjestettiin kotona. 1900-luvulla häät olivat kaksiosaisia: ne vietettiin erikseen molempien sukujen kanssa. Hääjuhlalat saattoivat venyä jopa viikkoon. Hääjuhlalat alkoivat morsiamen läksiäisistä, joissa morsian saatettiin miehensä luokse eli miehelään. Morsiamen saavuttua miehelään alkoivat tuliaisjuhlalat, joita seurasi itse hääjuhla. (Immonen & Nevala 2003, 68–69.)

Kaksiosaisessa hääjuhlassa ensin sulhasen seurue saapui morsiamen vanhempien taloon yöpaikkaa pyytäen. Morsiamen talon hääjuhla kesti noin vuorokauden. Sieltä morsian ja sulhanen palasivat sulhasen taloon jatkamaan hääjuhlaa. Sulhasen suvun puolen häissä morsiamelle ammuttiin pahojen henkien karkottamiseksi kunnianlaukaukset ilmaan. Morsiamen ja sulhasen vanhemmat eivät siis näihin aikoihin päässeet nauttimaan hääjuhlasta samaan aikaan. Mielenkiintoinen perinne oli myös se, että hääjuhlien jälkeisessä saunomisessa morsian pesi kaikki vieraansa ja vieraat antoivat tästä hyvästä morsiamelle rahaa. (Immonen & Nevala 2003, 68–69.)

Vanhoissa talonpoikaishäissä ruokaa tuli olla riittävästi. Antimet katettiin pitkille paljaille pöydille, joista jokainen vieras kävi vuolemassa oman annoksensa omalla puukollaan. Tarjolla oli muun muassa leipää, voita, suolakalaa, erilaisia palvattuja lihoja ja juustoja. Häiden pääruokana saattoi olla hernekeittoa ja jälkiruokana puuroa ja pannukakkuja. Ruokia ei koko hääjuhlien aikana kerätty pois, vaan niitä ainoastaan täydennettiin monien päivien ajan. Alkoholilla oli suuri merkitys hääjuhlassa. Oluen ja viinan tuli riittää monen päivän hääjuhlien ajaksi. Oluen loppumista pidettiin häpeän merkinä ja sen enteiltiin tuovan pahaa onnea avioliittoon. Ennen 1800-lukua ei häissä ollut vieraille omia ruokailuvälineitä, vaan ruuat syötiin yhteisistä astioista ja oluet juotiin yhteisistä tuopeista. Vasta

1800-luvulla astiat hääjuhlissa alkoivat henkilökohtaistumaan, ensin puisilla ja kivisillä astioilla ja myöhemmin posliinisilla. Hopealusikat katettiin myöhemmin vain kunniavieraille kuten papille ja hääparille itselleen. (Immonen & Nevala 2003, 68–69.)

1900-luvun alussa hääruokailu muuttui vaurastuneimmissa piireissä ja sitä voisi verrata nykyajan häiden ruokailun tunnelmaan. Tarjolla piti olla hienoimpia ja eksoottisimpia ruokalajeja, jotka yhdistettiin juuri sopiviin viineihin. Tätä hienojen hääruokailujen aikaa seurasi kuitenkin sota, jonka jälkeen avioliitot solmittiin jonkin aikaa ilman hääjuhlia tai vain pienin kahvituksin. (Amoriini 2013.)

Alkuperäinen hääkakku oli kasa pikkuleipiä, joiden yli hääparin oli toisiaan suudeltava. Kun sen jälkeen häävieraat saivat kasasta omat pikkuleipänsä, oli heidän määrä nähdä seuraavana yönä enneunia. Hääkakun perinteet vastaavat nykypäivää, ainoastaan kakku on vuosien saatossa muuttunut. 1700–1800 luvulla tarjottiin mantelimassasta pursotettua korkeaa Krokaania, josta vieraat mursivat itselleen paloja. Yhteys tähän päivään on säilynyt kun nykypäivän häissä pari leikkaa yhteisen kakkupalan, oli ennen tapana murtaa yhteinen pala Krokaania. Perinteisen mallinen monikerroksinen täytekakku yleistyi vasta toisen maailman sodan jälkeen. (Immonen & Nevala 2003, 68–69.)

## 4 Suomenlinna

Suomenlinna on Helsingin kauppatorin edustalla sijaitseva valtion omistama merilinnoitus, jonka rakennukset aloitettiin jo vuonna 1748. Suomenlinnaa hallinnoi opetus- ja kulttuuri-ministeriön alainen Suomenlinnan hoitokunta. Vuosittain saarella vierailee satoja tuhansia kävijöitä. Suurin osa kävijöistä vierailee saarella kesäaikana jolloin se on parhaimmillaan. Saarella on paljon viheralueita, kaksi uimarantaa ja jylhiä kallioita, jotka reunustavat merenrantaa. Suomenlinna on nykyään kasvavassa määrin myös työhyvinvointi- ja virkistyskohde suomalaisille yrityksille. Suomenlinnassa toimiva Ehrensverd –seura tarjoaa ohjattuja kierroksia ja muita palveluita yrityksille. Suomenlinnan hoitokunnalla on tarjolla tiloja esimerkiksi juhlien tai kokouksien ja seminaarien järjestämiseen. (Suomenlinna 2016a.)

Suomenlinna koostuu kahdeksasta saaresta, jotka ovat Kustaanmiekka, Susisaari, Iso Mustasaari, Pikku-Mustasaari, Länsi-Mustasaari, Särkkä, Pormestarinluoto ja Lonna. Saarella asuu vakituisesti noin 800 ihmistä ja siellä sijaitsevassa Merisotakoulussa opiskelee vuosittain noin 250 sotilasta. (Suomenlinna 2016b.)

Kauppatorilta matkaa Suomenlinnaan on noin kymmenen kilometriä. Väliä liikennöi lautta talvisaikaan noin 40–60 minuutin välein. Kesä-aikana lautta liikennöi noin 20 minuutin välein. Matka Kauppatorilta Suomenlinnaan kestää noin 15 minuuttia. (Helsingin seudun liikenne 2016.)

Suomenlinnan ja Kaivopuiston välille rakennettiin 1980-luvun alussa noin 1,3 kilometriä pitkä merenalainen tunneli, joka rakennettiin lämmön- ja sähkönjakelua sekä saaren viemäriverkostoa varten. Vuonna 1992 tunneliin rakennettiin lisäksi ramppi hälytysajoneuvoja varten. Vedenalainen tunneli on kärsinyt vuosien saatossa vuotovesistä, jonka vuoksi sitä kunnostetaan nyt seitsemällä miljoonalla eurolla. (Baraka 2016.)

Suomenlinna valittiin vuonna 1991 yhdeksi Unescon maailmanperintökohteita sen merkittävän sotilaallisen arkkitehtuurin vuoksi. Lähes tuhannesta Unescon maailmanperintökohteesta Suomessa sijaitsee seitsemän. (Museovirasto 2016.)

Suomenlinnassa vierailee vuosittain satoja tuhansia kävijöitä. Vuonna 2013 Suomenlinnassa tehtiin kävijäennätys, joka oli noin 828 000 kävijää. Suomenlinna vetää matkailijoita puoleensa sen kattavan kulttuuritarjonnan vuoksi. Suomenlinnassa toimii useita ravintoloita ja kahviloita, museo, kesäteatteri ja merisotakoulu. Sotamuseo Maneesissa on esillä



Suomen sotahistorian univormuja, varusteita ja tykkejä. Yksi suosituimpia historiallisia nähtävyyksiä saarella on sukellusvene Vesikko. Toisessa maailmansodassa palvellut sukellusvene on nähtävillä ja vierailtavissa vain kesäaikana. (Suomenlinna 2016c.)

Suomenlinnassa sijaitsee edelleen toiminnassa oleva vuonna 1971 perustettu vankila. Etelä-Suomen rikosseuraamuslaitokselle kuuluva vankila on avolaitos, jonne vangit sijoitetaan arviointikeskuksen päätöksellä. Suomenlinnan vankilan vangit tekevät vankeutensa aikana peruskorjaus- ja huoltotöitä Suomenlinnan alueella. (Porttivapauteen 2016.)

#### **4.1 Historia**

Suomenlinnan historia ulottuu 1700-luvun alkupuolelle, jolloin Suomi kuului Ruotsin vallan alle. Ruotsi oli menettänyt Venäjälle kaikki tärkeät itäiset rajamaakuntansa sotiessaan tätä vastaan Suuressa Pohjan sodassa sekä Hattujen Sodassa. Vuonna 1747 valtiopäivillä päätettiin, että Ruotsi aloittaisi rakentamaan keskuslinnoitusta laivastotukikohtineen Suomenlinnaan. Linnoituksen tarkoitus tulisi olemaan Suomen suojeleminen tulevaisuudessa. Augustin Ehrensvärd aloitti rakennustyöt vuonna 1748 ja nimesi alueen Sveaborgiksi. Suomalaiset käänsivät nimen Viaporiksi. (Matikainen 2015.)

Rakennustöihin valjastettiin Suomen armeija, myös siviilit ja vangit liittyivät myöhemmin talkoisiin mukaan. Parhaimmillaan Viaporin rakennustöissä ahersi puolet koko Suomen armeijasta. Miehet tekivät töitä 12,5 tuntia päivässä, mutta rakennustöiden vauhdittamiseksi määrättiin kaksi tuntia ylimääräistä työtä jokaiseen päivään 1750-luvun alkupuolelta saman vuoden toukokuulle asti. Palkkiona ylimääräisistä tunneista miehet saivat yhden oluen per päivä. Viaporin linnoitus valmistuikin tästä johtuen yllättäen nopeasti. Linnoitusta ei kuitenkaan saatu koskaan täysin valmiiksi, koska Pommerin sota katkaisi rakennustyöt lähes vuosikymmeneksi. Kustaa III johtama meritaistelu Venäjää vastaan 9.7.1790 voitettiin Viaporin ylivoimaisen saaristolaivaston ansiosta. Viapori ei kärsinyt pommituksista vielä 1700-luvun aikana. (Matikainen 2015.)

Venäjä kuitenkin valtasi myöhemmin Viaporin vuonna 1808 piirityksen seurauksena. Ruotsalainen komendantti Carl Olof Cronstedt luovutti lopullisesti Viaporin venäläisille 3.5.1808. Syitä helppoon luopumiseen on jälkikäteen arvailtu, ja syyksi on epäilty venäläisten Cronstedtille lupaamaa muhkeaa lopuniän eläkettä. Venäjän valtauksen myötä Viapori oli 110 vuotta venäläisten linnoitus. Venäläiset rakennuttivat saarelle suuria kasarmeja, sairaaloita ja ortodoksisen kirkon, mutta eivät kuitenkaan kiinnittäneet tarpeeksi huomiota linnoituksen vahvistamiseen ennen Krimin sota. (Matikainen 2015.)

Toinen päivä elokuuta vuonna 1855 liittoutuneet Englanti ja Ranska hyökkäsivät meriteitse Viaporiin. Liittoutuneet tulittivat Viaporia yli kolmen päivän ajan. Koska Venäjä ei ollut kiinnittänyt tarpeeksi huomiota Viaporin linnoituksen vahvistamiseen, sen tykkien kantama ei riittänyt vastaamaan Liittoutuneiden hyökkäykseen. Viapori kärsi pommituksessa mittavat vahingot, joiden korjaus kesti yli vuosikymmenen. Kunnostuksen ohessa rakennettiin esimerkiksi hiekkavallit Kustaanmiekkaan. (Matikainen 2015.)

Viaporin historiassa nähtiin tämän jälkeen vielä heinäkuussa 1906 Viaporin sotilaskapina, jonka johdosta käytiin muutaman päivän taistelu. Kapinan laannuttua Viapori kuului Venäjälle aina Suomen itsenäistymiseen asti. Vuosina 1914 -1918 käydyssä Ensimmäisessä Maailmansodassa Viaporin tehtävä oli suojella Pietaria. Sodan vuoksi Helsinkiin ja Viaporiin vyöryi lisää sotilaita. Viapori ei kuitenkaan kokenut enää tuhoja Ensimmäisen Maailmansodan johdosta. Pikkuhiljaa Suomen itsenäisyyden julistamisen myötä venäläiset sotilaat vetäytyivät Viaporista. (Matikainen 2015.)

Viaporin valtaan nousi yhdessä Valkoiset ja saksalaiset. Uusien hallitsijoiden toimesta Viaporia käytettiin Punaisten vankilana ja Viaporissa tehtiinkin paljon Punaisten teloituksia aina keväälle 1918. Kuitenkin saman vuoden kesäkuuhun mennessä kaikki Punaisten oli vapautettu Valkoisten armeijan hallusta. (Matikainen 2015.)

Toukokuun 12 päivä vuonna 1918 Kustaanmiekan salossa liehui Suomen lippu. Viaporin nimi vaihdettiin ruhtinaallisesti Suomenlinnaksi. (Ehrensverd-Seura 2014.)

## **4.2 Juhlatilat**

Suomenlinnan Hoitokunta vuokraa kolmea juhlatilaa erilaisia tilaisuuksia varten. Tiloja vuokrataan esimerkiksi hääjuhlia, kokouksia ja konferensseja tai konsertteja varten. (Suomenlinna 2016d.)

Suurin tiloista on Susisaarella sijaitsevan vanhan leipomon viljavarastoon kunnostettu juhlasali Tenalji Von Fersen. Tilan enimmäismäärä henkilöitä on 200. Tenalji Von Fersen muuntautuu moneen eri tilaisuuteen sen arvokkaiden puitteiden vuoksi. Tila on kunnostettu viimeksi vuonna 1755 ja sen salin seinät ja katto on entisellään tiiliholvauksen jäljiltä. Tilassa on suuret ikkunat ja holvikaaret, jotka tuovat tilaan arvokasta tunnelmaa. Tenalji Von Fersenin juhlatilan päivävuokra on kesäviikonloppuisin reilu 2000 euroa, talviaikaan ja arkipäivinä hinta on 1600 euroa. Tilan vuokra-aika päättyy viimeistään kello 01 yöllä. (Suomenlinna 2016d.)

Suuremmalle henkilömäärälle suunnatuissa tapahtumissa on mahdollista vuokrata lisäksi rakennuksen yhteydessä toimiva Myllysali. Myllysaliin henkilöitä mahtuu noin 60. Vuokrattaessa Myllysalin Tenaljin Von Fersenin ohella sisältyy tilavuokraan myös juhlatiloja yhdistävä leipomo ja korppukuivaamo. (Suomenlinna2016e.)

Ruutikellari on Viaporin aikaan vuonna 1776-1778 rakennettu ruudinsäilytyskellari. Se on toinen saaren kolmesta ruutikellarista, joka on säilynyt nykypäivään asti. Ruutikellari sijaitsee Susisaarella noin kilometrin päässä lautta-rannasta. Juhlatilaksi se on kunnostettu vuonna 1999 Suomenlinnan Hoitokunnan toimesta. Ruutikellari on tynnyrimäinen suora-kaiteen muotoinen tila, jota päällystää paksu maakatto. Juhlatilaan kulku tapahtuu uniikkia erittäin rustiikkista tiiliholvattua kapeaa puolustuskäytävää pitkin. Entisaikaan ruutikellaria kiersi molemmin puolin puolustuskäytävä, mutta toinen käytävästä on myöhemmin kunnostettu lämmityskeittiöksi. Tilan rakenteen vuoksi sen ehdoton enimmäishenkilömäärä on paloturvallisuussyistä, tilaisuuden henkilökunta mukaan lukien 60 henkeä. (Suomenlinna 2016f.)

Ruutikellari soveltuu hyvin niin juhla- kuin kokous- tai konferenssikäyttöön. Hää –ja muita juhlallisuuksia varten kapeaan tilaan sopii hyvin yksi yhtenäinen pitkä pöytä, joka tuo pitkään holvimaiseen tilaan tunnelmaa ja arvokkuutta. Vastaavasti kokous- ja konferenssikäyttöön soveltuu luokkamainen pöytäjärjestys, jolloin keskellä oleva tila jää vapaaksi puhujaa varten. Ruutikellariin ei sovi tilaisuudet, jotka vaativat puhelimen tai internetin käyttöä, koska yhteydet eivät toimi paksujen tiiliseinien sisällä. Häiden- ja muiden juhlallisuuksien järjestäjän kannattaa muistuttaa vieraita noin kilometrin etäisyydestä lauttarantaan. Suomenlinnassa liikkuminen tapahtuu kävellen mukulakivisiä teitä pitkin, joten vieraita voi muistuttaa varaamaan kävelykengät juhlakenkien lisäksi. (Suomenlinna 2016f.)

### **4.3 Juhlatila Pirunkirkko**

Pirunkirkon juhlatila on 120 hengelle 1700-luvulla rakennettu entinen kirkkorakennus. Se on entisöity nykyiseen käyttökuntoon 1990-luvun alkupuolella. Pirunkirkon juhlatilaan kulkee sisäänkäynti rakennuksen läpi kulkevasta tunnelista. Kierreportaat ylös juhlatilaan on jätetty entiselleen, ja ne tuovat tilan sisäänkäyntiin rustiikkisuutta ja henkivät sodanaikaisuutta. Toiselta puolelta rakennusta on esteetön kulku myös liikuntarajoitteisille sekä pito- palvelulle. (Suomenlinna 2016g.)

Pirunkirkon juhlatilan sisustus on varsin pelkistetty. Tilaan on jätetty vanha lankkulattia ja tilaa jakavat suuret holvikaaret. Värimaailmaltaan se on vaalea: seinät on maalattu kah-

della värillä, alaosat ovat vaalean-siniset ja yläosat valkoiset. Tilassa on kuitenkin paljon ikkunoita, jotka luovat tilaan avaran tunnelman. Juhlatila on pitkulaisen mallinen, jonka toisessa päässä sijaitsevat varasto- ja keittiötilat ja toisessa päässä kaksi kabinettia. (Suomenlinna 2016g.)

Pirunkirkon hinta on kesäisin perjantai- ja lauantapäivinä 1010 euroa. Talvella ja arkipäivinä hinta on 810 euroa. Juhlatilaisuudet saavat Pirunkirkossa kestää kello yhteen asti yöllä. (Suomenlinna 2016g.)

#### **4.4 Pirunkirkon historia**

Rakennusta alettiin rakentamaan Ruotsin vallan aikaan vuonna 1776, mutta varsinaisesti vauhtiin rakentamisessa päästiin vasta vuonna 1778. Rakennus valmistui armeijan laivaston telakan käyttöön vuonna 1786. Sen pohjakerroksessa toimi paja ja kivihiili – ja rauta-varastot. Ensimmäisessä kerroksessa oli holvattu varasto ja varastonhoitajien huone. Toisessa oli kerroksessa konttori – ja asuinhuoneistoja ja kolmannessa mallihuoneita ja kirjasto. (Suomenlinna 2016g.)

Venäläisen kauden alussa rakennuksessa toimi luterilainen kirkko. 1850-luvulla rakennusta päätettiin kunnostaa ja sen ylimmän kerroksen tyhjä tila katon alla päätettiin hyödyntää rakentamalla siitä ylin kerros. Talon keskivaiheille rakennettiin T-muotoinen käymäläsiipi. Rakennustöiden valmistuttua käynnistyi Krimin sota ja rakennus vaurioitui pommituksessa pahoin. Uusi ylin kerros jouduttiin purkamaan kokonaan. Rakennuksen kellarikerroksessa toimineesta pajasta tehtiin leipomo ja ensimmäisen kerroksen pohjoispäähän avattiin koulu. Käymälästä tehtiin ortodoksinen rukoushuone. Toinen kerros jätettiin kokonaan pelkäksi raunioituneeksi ullakkotilaksi, jollaisena se on säilytetty tähän päivään asti. (Mänttari 10.9.2015.)

Vuonna 1918 Valkoisten ja Saksalaisten ollessa vallassa rakennus toimi sotavankileirin vankikasarmina. 1980-luvulla oli suunnitteilla kunnostaa rakennuksen siivet entiselleen, mutta suunnitelmasta luovuttiin. Vuonna 1992 rakennusta alettiin kunnostaa juhla – ja kokoustilaksi, se liitettiin kaukolämpöverkkoon ja sen kabinettitilat kunnostettiin ja ikkunat korjattiin. Muutama vuosi myöhemmin rakennettiin uudet wc-tilat käymäläsiipeen ja pohjoispäättyyn keittiö. Juhlasalikerroksen pohjoispäättyyn rakennettiin myös työhuoneita ja asunto. Kaikki tilat on kunnostettu ajan henkeä kunnioittaen ja rakennus henkii vanhaa aikaa, esimerkiksi juhlasalin paksuista lankuista rakennettu lattia on täysin ennallaan. (Mänttari 10.9.2015.)

## 5 Häärüokailun prosessikuvaus

Tässä luvussa tarkastellaan tarkemmin häärüokailua prosessina ja kuvataan erilaisten ruokailutapojen etuja ja haittoja. Häitä suunnitellaan parin tulee miettiä minkälaisen tavan ruokailuun he valitsevat. Luvussa esitellään kaksi yleisintä joukkoruokailun toteutustapaa sekä muita vaihtoehtoisia tapoja järjestää ruokailu. Luvussa esitellään myös juomatarjoilun toteutustapoja- sekä vaihtoehtoja.

### 5.1 Buffet

Buffet-ruokailu on yleinen ruokailumuoto tilaisuuksissa. Etenkin suurissa tilaisuuksissa buffet-ruokailu on sujuvampi ja edullisempi muoto kuin istuva illallinen. Buffet-ruokailussa henkilökuntaa ei tarvita yhtä paljoa kuin istuvalla illallisella. Myös henkilökunnan tilat vaikuttavat ruokailutapaa valittaessa. Jos pitopalvelulle varatut tilat ovat rajalliset, istuvan illallisen valmistelu ei välttämättä ole mahdollista. Buffet-pöydän ruokailutyylillä on helppo yhdistää ruokaan liittyvät teemat tai erityisruokavaliot. Runsaasta buffet-pöydästä jokainen löytää mieluisaa syötävää. Buffet-pöydän menua räätälöidessä asiakkaalla on mahdollisuus vaikuttaa pöydän ulkonäköön. Pöydän somistaminen on myös yleistä ja yhä useammat asiakkaat ovatkin erittäin tarkkoja ruuan tarjoiluastioiden esteettisyyden suhteen. Buffet-pöydän tavanomaisia somisteita ovat suuret kukkakimput ja kyntteliköt. (Määttä ym. 2004, 111-112.)

Buffet-ruokailun keston voi vaikuttaa päättämällä noudetaanko pöydästä ensin vain alkuruoka ja sen jälkeen toisella kierroksella pääruoka vai noudetaanko kaikki samalla kierroksella yhdelle lautaselle. Usein buffet-pöytä toimii juhlissa myöhemmin myös kahvipöytä. Tällöin ruokailun kesto voidaan haluta lyhentää ja alkuruoka sekä pääruoka tarkoitetaan syötäväksi samalta lautaselta. Ruokailun ollessa ohi henkilökunnalla kuluu aikaa kerätä buffet-pöytä pois ja vaihtaa se edustavaksi kahvipöydäksi. Ruokailun ja kahvituksen välissä nähdään yleensä hääleikkejä, pidetään puheita tai vieraat pääsevät hetkeksi jaloittelemaan. (Pettersson 20.3.2016.)

Buffet-pöytä tulee sijoittaa niin, että sen ympärillä ihmisillä on tarpeeksi tilaa liikkua. Suuremmissa häissä kannattaa buffet-pöytään tehdä useampi lähtö. Sen sijoittaminen kannattaa tehdä mahdollisimman lähelle asiakkaiden pöytiä, jottei kävelyä lautaisten kanssa synnyisi paljon ja mahdollisimman lähelle keittiötilaa, jotta ruokia on helppo vaihtaa ja lisätä. Buffet-pöydän suunnittelussa on syytä kiinnittää huomiota siihen, ettei jonoja syntyisi. Jos tilaa pöydässä on rajoitetusti, voidaan pöytään kattaa ensin alkuruuat ja vaihtaa pöytään

myöhemmin lämmin pääruoka. Buffet-pöytään näyttävyyttä tuo kokki, joka kertoo ruuasta sekä paloittelee ja annostelee ruokaa yksilöllisesti asiakkaille. (Määttä ym. 2004, 111-112.)

## **5.2 Istuva illallinen**

Istuva illallinen on yleensä erityistä tyylikkyyttä vaalivan hääparin valinta. Istuva illallinen on parhaimmillaan erittäin hallittu ja tyylikäs suoritus niin ruuan kuin palvelun osalta. Se on joskus myös hieman buffet-ruokailua nopeampi tapa ja erityisen suotuista silloin, jos häissä on paljon muutakin ohjelmaa. Istuvalla illallisella hääparilla on valta ruuan suhteen. Toisin kuin buffet-pöydästä, vieras ei voi valita haluamaansa ruokaa lautaselleen. Istuvalla illallisella hääparin tulee olla erityisen tietoinen vieraiden erityisruokavalioista ja allergioista ja ne tulee olla ilmoitettu pitopalvelulle hyvissä ajoin. (Korkalainen 24.3.2016.)

Istuva illallinen vaatii usein hieman suurempaa budjettia hääparilta, kuin buffet-ruokailu. Vasten yleistä luuloa, onnistuu istuvan illallisen toteuttaminen suurellekin vierasväelle. Erittäin suurissa kuten esimerkiksi yli sadan vieraan juhliassa henkilökuntakustannukset saattavat nousta nopeasti hyvin korkeiksi. Istuva illallinen vaatii paikalle kokkeja, hovimestarin ja yleensä noin yhden tarjoilijan kymmentä asiakasta kohden. Myös juhlatilan rakenne kannattaa ottaa huomioon istuvaa illallista suunnitellessa. Nykyajan tekniikalla istuva illallinen onnistuu jopa ilman keittiötä, kunhan tilassa on sähköt. Keittiötä enemmän tarvitaan tyhjää tilaa ja pöytiä. Suurien istuvien illallisten järjestämisessä kokit tarvitsevat tilaa nostaakseen annokset ja tarjoilijat tarvitsevat tilaa noutaakseen annokset. (Korkalainen 24.3.2016.)

Yleisimpään istuvaan illalliseen kuuluu kolme ruokalajia, alku-, pää- ja jälkiruoka. Häissä kuitenkin tätä kaavaa voidaan hieman muokata. Etenkin jälkiruuan kohdalla voidaan tehdä poikkeus. Morsiuspari voi haluta istuvan illallisen ohella perinteisen kahvipöydän, johon hääkakku sijoitetaan. Joskus perinteistä kaavaa halutaan rikkoa, jolloin myös jälkiruoka tarjoillaan häissä pöytään. Tällöin jälkiruoka ei välttämättä ole edes hääkakku, vaan esimerkiksi leivos tai muu makea suupala. (Korkalainen 24.3.2016.)

## **5.3 Muut tyylit**

Nykyään pitopalvelut kohtaavat asiakkaiden puolelta yhä enemmän tarvetta erottua muista ja häiden ruokailusta voidaan haluta tehdä täysin perinteistä poikkeava ja oman näköinen tapahtuma. Asiakkaat voivat haluta poimia ruokailuun erilaisia elementtejä niin istuvasta illallisesta sekä buffet-pöydästä. Pitopalveluiden tulee olla ajan tasalla alati muuttu-

vista ruokamaailman trendeistä, niin ruuan kuin tarjoilun suhteen. (Korkalainen 24.3.2016.)

Yksi tyyleistä on yhdistää buffet-ruokailua ja istuvaa ruokailua. Esimerkiksi alkuruuat voi olla valmiiksi katettu pöytään vieraiden saapuessa juhlatilaan, pääruoka taas noudetaan buffetista ja jälkiruokana on perinteinen hääkakku kahvipöydässä. Asiakas voi myös toivoa buffet-ruokailun ohella pientä vieraiden yksilöimistä, jolloin tarjoilijat voivat käydä tarjoamassa leivän pöytään tai lisätä kastikkeen asiakkaan annokseen tämän istuutuessa pöytään. (Korkalainen 24.3.2016.)

Jakaminen on noussut yhdeksi ruokamaailman trendeistä. Vanhanaikainen vati tarjoilu voi nousta uudelleen mukaan häämenua suunniteltaessa. Keskelle pöytää voidaan myös asettaa esimerkiksi alkuruuat jaettava vadeltilta. (Korkalainen 24.3.2016.)

#### **5.4 Juomat**

Hääjuhlan juomapolitiikka on usein hääparin omien juomamieltymysten kaltainen. Jos hääpari ei käytä ollenkaan alkoholia, ei sitä usein ole häissäkään paljon tarjolla. Juomatarjoilun rajoittamisella hääpari pystyy halutessaan kontrolloida juhlan kulkua ja ehkäistä mahdollisia häiriöitä. (Morsiuspari 2014.)

Normaalisti kuitenkin häissä tarjotaan ainakin jonkin verran alkoholia. Usein tapoihin kuuluu, että häissä tarjotaan onnittelumalja, joka usein on kuohuviiniä tai shamppanjaa. Alkumalja voi myös olla alkoholillinen tai alkoholiton cocktaili. Hääpari usein tarjoaa ruokajuomat, alkoholittomat vaihtoehdot ja kahvin kanssa tarjottavat avecit. Hääpari päättää tarjoaako se kaikki juhlan juomat vierailleen, vai vain osan juomista. Häissä voi esimerkiksi ruokailun jälkeen avautua baari, josta vieraat voivat itse käydä ostamassa juomia. (Morsiuspari 2014.)

Ruokajuomana häissä on yleensä viini. Valkoviiniä tarjotaan kala-, kasvis-, ja kana painotteisten ruokien, eli yleensä alkuruokien, kanssa. Punaviiniä taas tarjotaan usein tummien liharuokien eli usein pääruuan kanssa. Ruokajuomat voi tarjoilla monella eri tapaa riippuen siitä, kuinka paljon hääpari on varannut juomia juhlaa varten. Viinikaadolla voi kontrolloida viinin määrää. Tarjoilijat voivat kaataa jokaiselle vieraalle alkuruuan kanssa lasin valkoviiniä ja pääruuan kanssa lasin punaviiniä. Silloin voidaan jo etukäteen laskea täsmällinen määrä kuinka paljon viiniä tulee varata, joka taas helpottaa hääparin budjetointia. Viinikaadot sopivat niin buffet-ruokailuun kuin istuvaan illalliseenkin. (Morsiuspari 2014.)

Jos taas hääpari haluaa tarjota vierailleen rajoittamattoman määrän juotavaa, voivat tarjoilijat tehdä useita viinikaatoja, laseja voidaan täyttää tai viinipullot voidaan jättää pöytään ruokailun ajaksi. Mikäli juomia on monia erilaisia, voi juhlapaikalle tehdä juomapöydän josta kukin vieras käy itse valitsemassa mieluisaa juotavaa. Tarjoilijat voivat täydentää juomapöytää tarjoilun aikana. (Morsiuspari 2014.)

Vahvempien alkoholijuomien aika on usein häissä vasta ruokailun ja kahvituksen jälkeen. Jos hääpari tarjoaa juhluvierailleen vahvempia juomia, ne voidaan sijoittaa juomapöytään, jossa vieraat saavat sekoittaa itselleen mieluisia cocktaileja. Vahvoja juomia voi tarjoilla myös pelkästään hääpaikalla toimiva baari. Yleinen käytäntö on tarjota häissä mietojen alkoholijuomien lisäksi boolia. Tällöin tarjoilijat voivat sekoittaa boolin valmiiksi ja sijoittaa boolimaljan esimerkiksi juomapöydälle, josta vieraat saavat hakea sitä. Välttämättä aina häissä ei tarjota ollenkaan vahvempia juomia, vaan vieraille on varattu pelkästään mietoja alkoholijuomia. (Morsiuspari 2014.)

Mikäli hääpari tuo juhla juomat paikalle itse, tulee muistaa kiinnittää yhtä lailla huomiota myös alkoholittomiin juomiin. Vesi, kivennäisvesi, virvoitusjuomat ja mehu ovat hyviä vaihtoehtoja alkoholijuomien ohelle. Myös onnittelumalja tulee saada alkoholittomana. Kuohuviiniä usein korvaa alkoholittomana versiona Pommac. (Morsiuspari 2014.)



## 6 Prosessin toteutus

Lähdin toteuttamaan produktin suunnittelua kesällä 2015. Aikaväli koko opinnäytetyö-prosessin alusta loppuun viemiseen venyi siis kovinkin pitkäksi. Produktin suunnittelun alussa tein lähinnä vain havainnointia hääjuhlapaikalta Suomenlinnan Pirunkirkosta. Itse koko opinnäytetyön tekemisessä meni oletettua kauemmin. Oma henkilökohtainen elämäni muuttui tässä välissä kovinkin paljon, ja koko opinnäytetyön synty venyi suunnitellusta puolella vuodella eteenpäin. Alkuun pääsyssä oli hieman vaikeuksia, mutta suunnitelmien valmistuttua oli itse työn aloittaminen helppoa.

### 6.1 Prosessin taustatiedot

Idea produktiin syntyi yhdessä opinnäytetyö-ohjaajan kanssa. Mielessäni oli monenlaisia vaihtoehtoja mutta vielä vuoden 2015 alussa opinnäytetyön aloittaminen tuntui kaukaiselta ajatukselta. Olen aina ollut luonteeltani huoleton. Elän liiaksikin hetkessä ja lykkään työläiden ja ikävältä tuntuvien asioiden aloittamista viime hetkeen. Olen oppinut itsestäni sen, että toimin paremmin ja saan itsestäni enemmän irti pienen paineen alla. Tavallaan vasta silloin, kun on pakko tehdä.

Koko opinnäytetyö projekti siis käynnistyi jo vuoden 2015 alkupuoliskolla, kun aloin tunnustella sopivaa aihetta työhön. Tiesin jo valmiiksi ettei tutkimuspainotteiset opinnäytetyö-aiheet olleet minua varten. Halusin jotain käytännön läheistä, jota oikeasti voisin hyödyntää jatkoa ajatellen. Halusin kuitenkin aiheen olevan myös mahdollisimman yksinkertainen, jolloin idea sen rajaamisesta syntyi. Pyörittelin päässäni ajatuksia siitä, että halusin työni liittyvän jollain tapaa häihin ja niiden järjestämiseen. Vuoden 2015 kesällä olin mukana tuottamassa noin 15 hääjuhlaa pääkaupunkiseudulla. Ajattelin että materiaalin ja ideoiden saanti on taattua, jos opinnäytetyön aihe liittyy niin vahvasti jokapäiväiseen työntekooni. Lopullista aihetta hioimme muutamaa otteeseen opinnäytetyö-ohjaajani kanssa. KP-Catering oli lupautunut toimeksiantajaksi häitä koskevaan opinnäytetyöhön. Opinnäytetyö tuli tarpeeseen toimeksiantajalle ja sen tavoitteellisuutta hiottiin paljon ennen prosessin aloittamista.

Viivästyminen opinnäytetyön kanssa alkoi tulla heti alkumetreillä. Innostun helposti asioita, mutta innostuneisuuteni on erittäin häilyvää. Tuli hetkiä jolloin vertasin omaa aihettani muiden aiheisiin. Välillä ajatuksissa kävi aiheen vaihtaminenkin, mietin olisiko tutkimustyön tekeminen sittenkin myös minun juttuni. Päätin kuitenkin pysyä alkuperäisessä suunnitelmassani, koska tunsin sen olevan itselleni riittävän mielenkiintoinen. Aloittaminen ve-

nyi pitkälle suunnitellusta. Ensin tarkoituksena oli valmistua Jouluna 2015, mutta loppuen lopuksi päätin siirtää valmistumisen keväälle 2016.

## 6.2 Tietoperustan käsittely

Tietoperusta oli ehdottomasti tämän työn haastavin osuus. Ajatuksia sen sisällöstä putkahteli päähän paljon. Aina välillä tartuin jo joihinkin aiheisiin, kunnes päätin taas luopua niistä. Lopulliset aiheet alkoivat muodostua, kun kokosin niiden ympärille ajatuskarttoja ja mietin ovatko kokonaisuudet tarpeeksi laajoja, jotta niistä löytyisi tietoa kirjottaa. Tietoperustan kokoamisesta teki vaikeaa myös se, että aloin ensin kirjoittamaan asioita omasta päästä ja sen jälkeen etsimään lähteitä. Tämä osoittautui kuitenkin äärimmäisen raskaaksi tavaksi työstää tietoperustaa.

Päätin lähestyä tietoperustaa oikeaoppisesti. Suunnitelin pääaiheiden alle alaluvut ja määrittelin aiheita, joista alalukuihin kirjoittaisin. Sen jälkeen rupesin etsimään tietoa määrittelmistäni aiheista. Vaikka oppikirjoja sopisi ehkä välttää lähteinä, löysin niistä paljon tietoa juuri omaa työtäni koskien. Lainasin koulun kirjastosta aihetta koskevia kirjoja, etsin lehdistä artikkeleja ja vierailin uteliaisuudesta hääforumeilla. Hääforumien anonyymien kommenttien tiedot jätin käyttämättä, vaikka löysinkin jatkoa varten kullannarvoisia vinkkejä mitä morsiamet olisivat kaivanneet pitopalveluilta.

Yritin työstää tietoperustaa loogisessa järjestyksessä, pääluke kerrallaan ja alaotsikon aiheet järjestyksessä. Tutkin ensin materiaalin läpi aiheesta, kirjasin paperille ylös avainsanoja ja enimmillään muutamia virkkeitä aiheista. Sen jälkeen lähdin kirjoittamaan aiheesta muistiinpanojen perusteella. Välillä saatoin hyppiä aiheesta toiseen, jos samasta aiheesta kirjoittaminen tuntui raskaalta. Kasasin työtä ikään kuin palapelin omaisesti, aina välillä lukaisin läpi koko työn ja huomasin, että jossain oli keskeneräisiä osia. Luulen, että tämä välillä erittäin epälooginen työskentelytapa osoittautui minulle parhaaksi.

Eniten vaikeuksia tietoperustan tekemisessä tuotti asiat, joihin tiesin itse käytännöt ja omasin paljon kokemusta, mutta joihin en löytänyt sopivia lähteitä. Halusin kuitenkin aiheiden kuvaavan mahdollisimman todenmukaisesti tapahtumia ja päädyin tekemään tietoperustaan haastattelun. Olin erittäin tyytyväinen haastatteluun tietoperustassa, koska pystyin sen avulla paljon paremmin kuvaamaan tilannetta käytännössä, kuin pelkän oppikirjan oppien mukaisesti yleisellä tasolla.

Tietoperustan rajausta mietittytti. Halusin tietoperustaan tilaisuuden järjestämisen ohella myös kappaleen Suomenlinnasta. Mietin sen kohdalla onko tieto turhaa vai tarpeellista

työni kannalta. Tulin kuitenkin siihen tulokseen, että juhlapaikkana koko Suomenlinna on niin uniikki, että se ansaitsi tulla esitellyksi. Mietin myös sitä, että jos opinnäytetyöni joskus lukee joku kyseisessä tilassa häitään suunnitteleva, voi hän myös tutustua muihin saaren juhlatiloihin ja ylipäättänsä saaren historiaan. Häiden tuottamisessa vaikein oli pysyä lähteiden rajoissa. Välillä tuntui, että olisi ollut helpompi haastatella itseään kyseiseen kohtaan lähteeksi. Häiden historiaan törmäsin sattumalta eräässä lähteenä toimineessa kirjassa ja mielestäni se ansaitsi päästä työhön. Historiaa ymmärtämällä voi paremmin ymmärtää nykypäivän tapoja ja perinteitä.

Tietoperustan käyttö produktin tekemisessä oli tärkeää. Tietoperustassa käsiteltiin asioita laajoina kokonaisuuksina, kun taas produktissa esitellyt asiat ilmenivät vain lyhyesti käsiteltyinä ohjeina. Sain myös Suomenlinnan Hoitokunnalta sähköpostiini erillisiä ohjetiedostoja, tilaa ja sen käyttöä koskien. Myös omat havainnot ja tilasta tallennetut dokumentit auttoivat produktin luomisessa.

### **6.3 Produktin prosessi**

Lähdin luomaan prosessia havainnoimalla ongelmia tilan käytön ympäriltä. Ongelmat ovat asioita, joihin itse törmäsin tilassa toimiessani. Halusin luoda produktin, josta löytyisi kaikki tiedot samojen kansien välistä. Pirunkirkon juhlatilassa ohjeita on ripoteltu hieman ympäriinsä tilaa, joten niiden löytäminen on vaikeaa. Tavoittelin produktissa selkeyttä ja yksinkertaisuutta. Halusin sen koostuvan lyhyistä ja ytimekkäistä muutaman virkkeen kappaleista, jotta kiireessäkin siitä löytäisi tarvittavat tiedot. En myöskään halunnut, että produktista tulee liian pitkä. Tavoitteena oli, että se olisi mahdollisimman lyhyt ja ytimekäs, mutta silti kaiken kattava. Produkti sisältää paljon sekä faktatietoa että neuvoja ja vinkkejä.

Produkti-kansion alkuun halusin tehdä tarkan sisällysluettelon, josta löytää heti mieltä askarruttavan asian. Produktissa on laajempia kappaleita, jonka alle on sijoitettu niitä koskevat aiheet. Laajemmat kappaleet kulkevat aikajanassa tilaisuuden kulkua mukaillen. Ensimmäinen kappale on asiat, jotka tulee huomioida jo tilaisuuden toteuttamista suunniteltaessa. Toinen kappale käsittelee tilassa toimimista ja sisältää tilan yleiset säännöt. Kolmas kappale koskee pitopalvelun tärkeintä tehtävää eli ruokailun järjestämistä tilassa ja neljäs kappale käsittelee tilaisuuden päättymistä ja asioita, jotka tulee huomioida tilaisuuden loppuessa ja tilasta poistuttaessa. Produktissa käytin omia tilasta ottamiani kuvia, liitettä lukuun ottamatta.

Produkti on tarkoitettu pitopalveluyrityksen henkilökunnalle. Sen takia siinä ei avata tarkemmin esimerkiksi ravintola-alan termistöä. Se ei ole opas juhlien järjestämiseen, vaan

enemmänkin neuvoa ja vinkkejä antava kokoelma. Produktin käyttäjällä tulee itsellään olla tieto ja taito järjestää tilaisuuksia, jotta produktista on hänelle hyötyä. Haluaisin että produktin lopullinen versio olisi kansio, jonka voisi helposti ottaa mukaan tilaisuutta järjestäessä. Produktin muoto tulisi olemaan kaikkein selkein paperisena versiona.

Halusin käyttää produktissa tekstin tehostuskeinoja, kuten nuolia ja fontin lihavoimista ja värejä. Mielestäni tällaiseen työhön tehostuskeinot sopivat. Jos produkti olisi toteutettu pelkästään raporttimuodossa, se voisi pahimmillaan menettää tehoa. Produkti sisältää kuvia ja kaavioita, sekä värejä että kuvioita. Tekstiä on yritetty havainnollistaa mahdollisimman paljon, jotta työssä tulisi esille tietty selkeys ja helppolukuisuus.

#### **6.4 Produktin lopputulos**

Omasta mielestäni produktista tuli hyvä. Yritin pyrkiä tekemään produktin, joka täyttää kaikki omat sitä koskevat tavoitteeni. Halusin produktin olevan lyhyt, mutta paljon tietoa sisältävä, selkeä, kiinnostavan näköinen ja helppolukuinen. Produktia suunnitellessani asetin tavoitteeksi sen, että se vastaisi ainakin niihin kysymyksiin, joita itselläni oli herännyt aikaisemmin tilassa toimiessani. Ensimmäisiä kertoja produktia suunnitellessani, mietin sitä kuinka hääpäivä on ihmisen elämän suurin päivä. Ajattelin, että jos vain on mahdollista, että saan produktillani helpotettua edes hieman häiden järjestävän tahon työtaakkaa, tulee työ tarpeeseen. Nyt produktin valmistuttua toivon sen olevan tarpeeksi lyhyt, ytimekäs ja selkeä, että jokainen häitä Pirunkirkossa tuottava pitopalvelun edustaja ehtisi sen lukemaan ennen tilaisuutta.

Minulla ei ollut mahdollisuutta testata produktin toimivuutta käytännössä vielä. Aion kuitenkin laittaa sen paperiseen muotoon ja tehdä siitä kansion ennen KP-Catering in järjestämiä kesän 2016 ensimmäisiä häitä Pirunkirkon juhlatilassa.

## 7 Johtopäätökset ja pohdinta

Opinnäytetyön tekeminen oli pitkä prosessi, joka alkoi vuoden 2015 puolella. Pikkuhiljaa palapelin paloja kertyessä enemmän, ne alkoivat myös loksahdella omille paikoilleen. Vaikeimpia asioita oli yhdistää talven synkkä maisema ajatuksiin kesäisten häiden järjestämisestä. Haasteita riitti matkalla kohti lopullisen opinnäytetyön syntyä, mutta itse työn tekeminen ei osoittautunut yhtään niin tuskalliseksi kuin se ensi alkuun tuntui. Huomasin itsestäni, että tykkään edelleen paljon kirjoittaa ja tuottaa sisältöä. Muutenkin olen huomannut, että minulle paras tapa selkiyttää asioita, esimerkiksi työelämässä on kirjata ne ylös mahdollisimman selkeästi.

Tietoperustan kerääminen osoittautui yllättävän hankalaksi aiheiden osalta. Omasta mielestäni jotkut aiheet tuntuivat tärkeiltä, mutta mietin että sopivatko ne tietoperustaani. Lopuen lopuksi produktille oli jokseenkin haastava luoda tietopohjaa, koska kuitenkin produkti itsessään on suunnattu ravintola-alan työntekijälle, jolla tulee olla jo ennestään tieto ja taito hallussa. Lopullisen tietoperustan polku muodostui pikkuhiljaa, pyörittelin aiheita paljon mielessäni ja tutkin aiheesta kirjoitettuja kirjoja sekä oppaita.

Produktin tuotoksesta tuli sellainen kuin suunnittelin. Tavoittelin nimenomaan kiinnostavaa ja helppolukuista sisältöä ja ulkonäköä produktille. Produktin yksinkertaisuutta halusin erityisesti korostaa. Kyseessä on kuitenkin manuaali kuinka toimia yhdessä juhlatilassa, ei kuinka toimia pitopalvelu-alalla yleisvaltaisesti tai opas häiden järjestämiseen yleisellä tasolla. Produktia suunnitellessa yritin pohtia, millaisen manuaalin haluaisin itse luettavaksi. Ongelmiin oli helppo tarttua, koska niitä oli kokenut itse tilassa toimiessa.

Toivoisin pääseväni mahdollisimman nopeasti testauttamaan manuaalin esimerkiksi jollakin kollegalla ensi kerralla tilassa toimiessa. Haluaisin tietää kokevatko muut sen oleelliseksi hyödyksi ja ovat sitä mieltä, että se helpottaa kiireen keskellä toimintaa.

## Lähteet

Amoriini Juhlaopas. Suomalaiset häät. Hääjuhla. Luettavissa:

<http://www.amoriini.com/fi/JUHLAOPAS/Suomalaiset%20h%C3%A4%C3%A4t/>. Luettu: 9.3.2016.

Baraka, J. 2016. Tältä näyttää ajo meren alla: Hurjassa kunnossa oleva Suomenlinnan tunneli korjataan. Luettavissa:

[http://www.iltalehti.fi/matkakjutut/2016012120991824\\_ma.shtml](http://www.iltalehti.fi/matkakjutut/2016012120991824_ma.shtml). Luettu: 6.3.2016.

Ehrensverd-Seura Suomenlinna. Suomenlinnan historiaa. Suomenlinnan historiaa yli 260 vuotta. Suomenlinna Helsingin edustalla. Luettavissa:

<http://www.suomenlinnatours.com/historiaa/>. Luettu: 25.3.2016.

Helsingin Seudun Liikenne. 2016. Aikataulut. Suomenlinnan lautta. Luettavissa:

<http://aikataulut.reittiopas.fi/linjat/fi/ferry.html>. Luettu: 6.3.2016.

Jaakkola, E., Orava, M. & Varjonen, V. 2009. Palvelujen tuotteistamisesta kilpailuetua yrityksille. Opas yrityksille. Tekes. Helsinki. Luettavissa:

[http://www.tekes.fi/globalassets/julkaisut/palvelujen\\_tuotteistamisesta\\_kilpailuetua.pdf](http://www.tekes.fi/globalassets/julkaisut/palvelujen_tuotteistamisesta_kilpailuetua.pdf). Luettu: 9.3.2016.

Karhu, H. 1989. Tilaustarjoilu. Valtion painatuskeskus. Helsinki

Kirssi, E. 2014. Jethro Rostedt ja Marja Tiura valitsivat hääpuvun - morsian järkyttyi. Iltalehti. Luettavissa: [http://www.iltalehti.fi/viihde/2014091218657511\\_vi.shtml](http://www.iltalehti.fi/viihde/2014091218657511_vi.shtml). Luettu: 1.4.2016.

Korkalainen, T. 24.3.2016. Keittiömestari. Rovaniemen Kaupungin Teatteri. Teatteriravintola 21. Haastattelu. Rovaniemi.

Laukia, M. 2013. Hääkysely. Hääpari tuhlaa ruokaan ja juomaan mutta kuka maksaa juhlat. Me Naiset. Luettavissa:

[http://www.menaiset.fi/artikkeli/haat/haapari\\_tuhlaa\\_ruokaan\\_ja\\_matkaan\\_mutta\\_kuka\\_maksaa\\_juhlat](http://www.menaiset.fi/artikkeli/haat/haapari_tuhlaa_ruokaan_ja_matkaan_mutta_kuka_maksaa_juhlat). Luettu: 1.4.2016.

Mansikkamäki, S. 2016. Nakutrendi villitsee ensi kesän häissä – tällaisia kakkuja halutaan vuoden 2016 häihin! Iltä-Sanomat. Luettavissa:

<http://www.iltasanomat.fi/ruokala/ajankohtaista/art-2000001103116.html>. Luettu: 20.3.2016.

Matikainen, J. 2015. Suomenlinnan historiaa. Luettavissa: <http://hyl.edu.hel.fi/sivut/jarmo/suomenlinna/rak.html>. Luettu: 25.3.2016.

Morsiuspari-palvelut. 2014. Hääopas. Hääjuhla. Hääjuhlan juomatarjoilu. Luettavissa: <http://www.morsiuspari.fi/fi/haaopas/haajuhla/juomatarjoilu>. Luettu: 20.3.2016.

Museovirasto 2016. Maailmanperintökohteet Suomessa. Suomenlinna. Luettavissa: [http://www.nba.fi/fi/ajankohtaista/kansainvalinen\\_toiminta/maailmanperintokohteet\\_suomessa](http://www.nba.fi/fi/ajankohtaista/kansainvalinen_toiminta/maailmanperintokohteet_suomessa). Luettu: 26.2.2016.

Määttä, S., Nuutila, J. & Saranpää, T. 2004. Juhlal palvelu Suunnittele ja toteuta. WSOY. Porvoo.

Mänttari, M. 10.9.2015. Myynti- ja tapahtumaneuvoja. Suomenlinnan Hoitokunta. Sähköposti.

Pettersson, K. 20.3.2016. Toimitusjohtaja. KP-Catering Oy. Haastattelu. Helsinki.

Portti vapauteen. Suomenlinnan vankila. Yleistä. Luettavissa: [http://www.porttivapauteen.fi/laheiset/tapaajan\\_opas/suomenlinnan\\_vankila](http://www.porttivapauteen.fi/laheiset/tapaajan_opas/suomenlinnan_vankila). Luettu: 10.3.2016.

Ruokatieto Yhdistys ry. 2016. Häissä kestitään ystäviä ja sukua. Luettavissa: <http://www.ruokatieto.fi/keittokirja/sesonkien-ja-juhlien-herkut/elaman-etappeja/haissa-kestitaan-ystavia-ja-sukua>. Luettu: 9.4.2016.

STT 2012. Nyt järjestetään teemahäät! Ilta-Sanomat. Luettavissa: <http://www.iltasanomat.fi/muoti-kauneus/art-2000000468572.html>. Luettu: 20.3.2016.

Suomenlinna 2016a. Kokous- ja juhlatilat. Kokouspaketit. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/kokous-ja-juhlatilat/kokouspaketit/>. Luettu: 2.3.2016.

Suomenlinna 2016b. Linnoitus ja historia. Alue. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/linnoitus/alue/>. Luettu: 2.3.2016.

Suomenlinna 2016c. Ajankohtaista. Suomenlinnassa ennätysmäärä kävijöitä vuonna 2013. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/suomenlinnassa-ennatysmaara-kavijoita-vuonna-2013/>. Luettu: 2.3.2016.

Suomenlinna 2016d. Juhlatilat. Tenalji Von Fersen max 200. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/kokous-ja-juhlatilat/juhlatilat/tenalji-von-fersen/>. Luettu: 20.3.2016.

Suomenlinna 2016e. Juhlatilat. Myllysali max 60. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/kokous-ja-juhlatilat/juhlatilat/myllysali/>. Luettu: 20.3.2016.

Suomenlinna 2016f. Juhlatilat. Ruutikellari max 60. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/kokous-ja-juhlatilat/juhlatilat/ruutikellari-max-60/>. Luettu: 20.3.2016.

Suomenlinna 2016g. Juhlatilat. Pirunkirkko max 120. Luettavissa: <http://www.suomenlinna.fi/kokous-ja-juhlatilat/juhlatilat/pirunkirkon-juhlasali/>. Luettu: 20.3.2016.

Suomenlinna 2016h. Suomenlinnan hoitokunnan kokous- ja juhlatilat. Huoltoajoreitit ja pysäköintipaikat. Luettavissa: [http://frantic.s3.amazonaws.com/suomenlinna/2014/05/Huoltoajokartta\\_1.pdf](http://frantic.s3.amazonaws.com/suomenlinna/2014/05/Huoltoajokartta_1.pdf) Luettu: 20.3.2016

Terveys ja hyvinvoinnin laitos. 2014. Suomalaisten ravitsemus ja ruokailu. Ravintovalmisteiden käyttö raskausaikana. Luettavissa: <https://www.thl.fi/fi/web/elintavat-ja-ravitsemus/ravitsemus/suomalaisten-ravitsemus-ja-ruokailu/raskausaika/ravintoainevalmisteiden-kaytto-raskausaikana>. Luettu 9.3.2016.

Vauhkonen Hanna. 21.11.2013. Palveluprosessi. Luettavissa: <https://hannavauhkonen.wordpress.com/2013/11/21/palveluprosessi/>. Luettu: 9.4.2016.

Verohallinto. Arvonlisäverotus. 2016. Luettavissa: [https://www.vero.fi/fi-FI/Yritys\\_ja\\_yhteisoasiakkaat/Liikkeen\\_ja\\_ammattinharjoittaja/Arvonlisaverotus](https://www.vero.fi/fi-FI/Yritys_ja_yhteisoasiakkaat/Liikkeen_ja_ammattinharjoittaja/Arvonlisaverotus). Luettu: 6.3.2016.

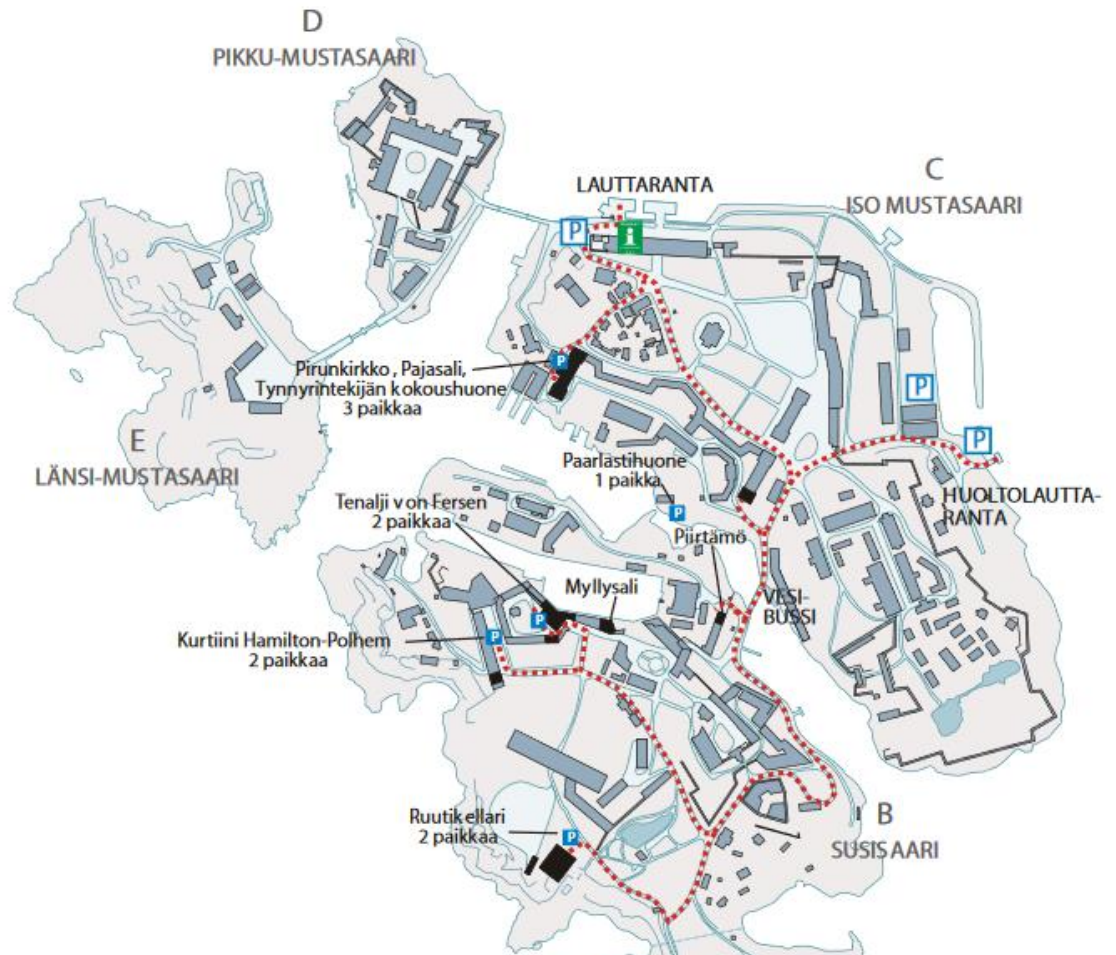


Yli-Salomäki S. Häätrendit 2015-2016. Häät-lehti. Luettavissa:

<http://www.haat.fi/resource/files/oppaat/haatrendit-2015-2016-haatfi.pdf>. Luettu: 8.4.2016.

## Liitteet

### Liite 1. Suomenlinnan Juhlatilat kartalla



Kuva Suomenlinnan juhlatilat kartalla (Suomenlinna 2016h.)

## Liite 2. Produkti

### Sisällysluettelo

1	Tilaisuuden suunnitteluvaihe .....	1
1.1	Matka Suomenlinnaan .....	1
1.2	Tuotteiden säilyvyys.....	2
1.3	Pirunkirkon sijainti .....	2
1.4	Pysäköinti .....	2
1.5	Auton purku .....	2
1.6	Ei unohduksia .....	3
2	Tilassa toimiminen .....	4
2.1	Vuokrattava tila .....	4
2.2	Tilan säännöt .....	5
2.3	Turvallisuus.....	6
2.4	Esteettömyys .....	6
2.5	Ohjelman järjestäminen tilassa .....	7
3	Ruokailun järjestäminen Pirunkirkon Juhlatilassa .....	8
3.1	Vieraiden saapuminen tilaan ja alkumalja .....	8
3.2	Ruokailuvälineet.....	8
3.3	Tilan varustelu.....	8
3.4	Keittiö.....	8
3.5	Salin sisustus .....	8
3.6	Pöytäjärjestysvaihtoehtoja .....	9
3.7	Buffetpöydän sijoittaminen tilaan.....	11
3.8	Juomat ruokailun yhteydessä.....	12
3.9	Hääkakku ja kahvitus .....	13
3.10	Istuva illallinen.....	14
4	Tilaisuuden loppuminen.....	15
4.1	Tilaisuuden päättyminen .....	15
4.2	Siivous .....	15
4.3	Tavaran pur ku & lastaus .....	15
	Liite 1. Tilan varustelista .....	16

# 1 Tilaisuuden suunnitteluvaihe

## 1.1 Matka Suomenlinnaan

Suomenlinna on pääsääntöisesti autoton alue, jossa ainoastaan huoltoajo on sallittu. Pitopalvelun kuljetusauton käyttö saarella on sallittua. Nopeusrajoitus koko saaren alueella on 20km/h.

Auto tuodaan saareen lautalla. Suomenlinnan huoltotunnelin käyttö on varattu vain hälytysajoneuvoja varten. Saarelle liikennöi kaksi autolauttaa, arkisin Katajanokalta liikennöivä huoltolautta ja Kauppatorilta lähtevä HSL:n lautta. Vain HSL:n lautta liikennöi viikonloppuisin.

Paikka autolle tulee varata mahdollisimman aikaisin, mutta viimeistään kuljetusta edeltävänä arkipäivänä kello kahteentoista mennessä. Lauttaan mahtuu kerrallaan vain 1-2 autoa, joten varaus kuljetusautolle on tehtävä hyvissä ajoin. Viikonloppuöiden lauttojen autopaikat ovat myös usein täynnä, joten lauttapaikat kannattaa varata heti tilaisuuden aikataulun vahvistuessa.

Ennakkolaskutuksella laskutettavat kuljetukset tulee tehdä kaksi viikkoa ennen kuljetusta. Alle 14 päivää ennen lähtöä varatut kuljetukset maksetaan terminaalialueella ennen lautalle siirtymistä.

Varaukset tehdään numerosta 0204 91 2881. Varaus on sitova.

### Hinnasto:

Ajoneuvo	Hinta
Alle 6 metriä	40,00 €
6 – 9 metriä	80,00 €
9 – 12 metriä tai 20 - 35 tonnia	120,00 €
12 – 18 metriä tai 36 - 50 tonnia	200,00 €
Yli 18 metriä tai yli 50 tonnia	280,00 €

Lautan lähtöpaikalla tulee olla vähintään 10 minuuttia ennen lautan lähtöaikaa.

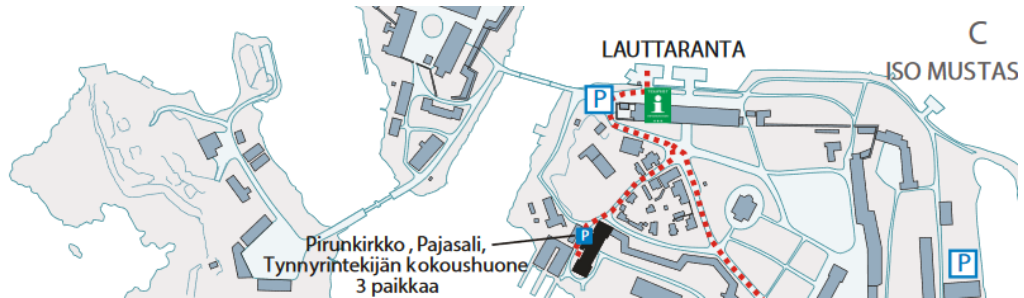
**Huom! Kuljetusmaksu tulee huomioida tilaisuuden laskituksen yhteydessä.**

## 1.2 Tuotteiden säilyvyys

Tuotteiden säilyvyyteen ja kylmäketjujen katkeamattomuuteen tulee kiinnittää erityistä huomiota ja ottaa huomioon noin 20 minuutin lauttamatka. Pirunkirkon juhlatilassa on kolme jääkaappia ja lämmitystä varten kaksi uunia ja yksi liesi

## 1.3 Pirunkirkon sijainti

Pirunkirkon juhlatila sijaitsee saaren juhlatiloista lähimpänä lauttarantaa. Lauttarannasta on noin 200 metrin matka tilaan. Ajoreitti on merkitty karttaan punaisella.



## 1.4 Pysäköinti

Karttaan on merkitty parkkipaikat juhlatilan reunalta.

## 1.5 Auton purku

Tavaroiden purku juhlatilaan tulee tehdä rakennuksen **taka-oven** kautta. Pääsisäänkäynti tilaan sijaitsee ahtaassa tunnelissa ja tilaan kuljetaan kierreportaita pitkin. Taka-ovelta on esteetön pääsy suoraan keittiötilaan, joten purkamiseen voi varata avuksi pyörillä kulkevan rullan. Auton voi pysäyttää purkamisen ajaksi taka-oven eteen.

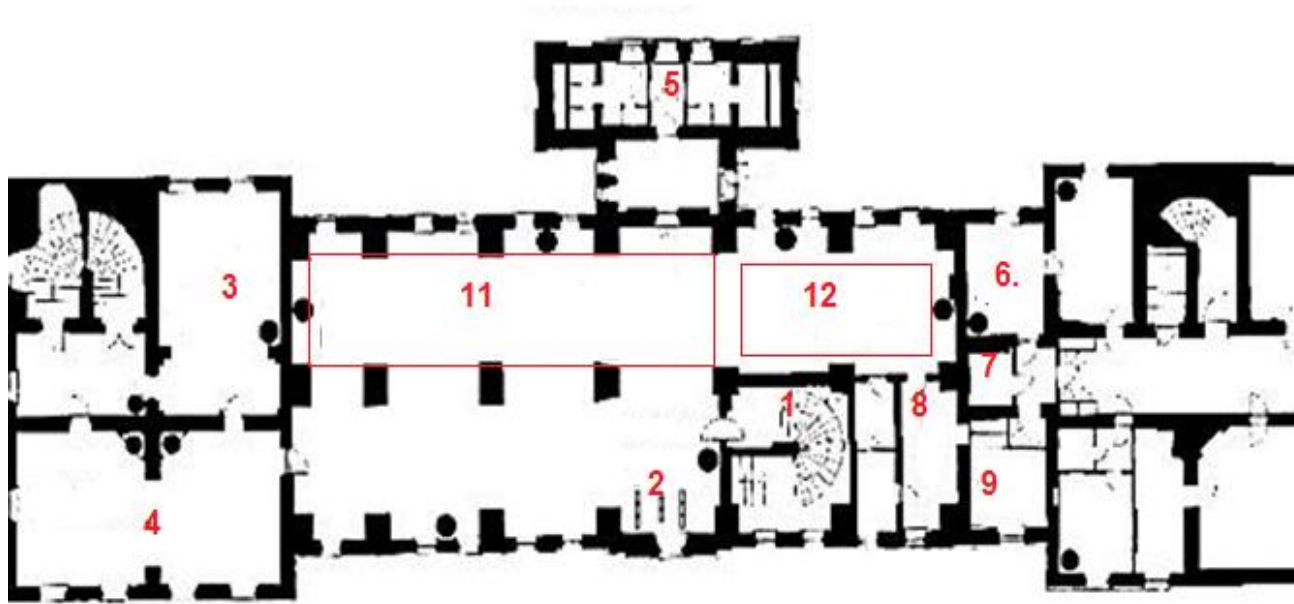
## 1.6 Ei unohduksia

Saaressa toimiessa on ehdottoman tärkeä välttää unohduksia tilauksista. Jos kuitenkin jotain sattuu unohtumaan, voi sitä yrittää paikkailla Suomenlinnan Siwan valikoimalla. Siwa palvelee maanantaista lauantaihin kello 9-21. Siwa kartalla.



## 2 Tilassa toimiminen

### 2.1 Vuokrattava tila



- 1. Sisäänkäynti
- 2. Naulakot
- 3. Kabinetti
- 4. Kabinetti
- 5. Wc-tilat
- 6. Varasto
- 7. Wc-tilat (henkilökunta)
- 8. Takatila (kahvinkeitin, vedenkeitin)
- 9. Keittiö
- 10. Taka-ovi

- 11. Sali (Tila pöydille)
- 12. Sali (Tila noutopöydälle)

Kalusteiden etukäteisen muotoon laitto on maksullinen palvelu. Kts. Varustelista liite 1.

## 2.2 Tilan säännöt

Suomenlinna on Unescon maailmanperintökohde, joten sitä koskevat säädökset ovat laadittu sen historian suojelemiseksi ja säilyttämiseksi. Suomenlinnan Hoitokunta on laatinut säännöt tilan käyttöä varten:

- Juhlatilan vuokra-aika on vuokrapäivän aamukymmenestä kello 01 asti yöllä
- Tila on oltava tyhjä kello 02 yöllä.
- Kova-äänisen musiikin on lakattava kello 24.
- Pirunkirkon juhlatilan seinien koristelu (teippi, sinitarra, nastat, naulat yms.) on kielletty.
- Kynttilöiden poltto sallittu rajoitetusti, steariini ei saa sotkea lattioita tai muita pintoja.
- Tupakointi on sallittu vain ulkona tuhka-astioiden läheisyydessä
- Tilan kalusteet ovat aina vuokralaisen vastuulla
- Telttojen, katosten, aitojen, valaisimien, grillien tai kalusteiden pystyttäminen ulkoalueelle on kielletty
- Ulkotulien polttaminen on sallittu vain juhlatilan edustalla, ei esimerkiksi reitin varrella.



## 2.3 Turvallisuus



Tilassa on yhteensä neljä käsisammutinta ja yksi sammutuspeite. Niiden sijainti on merkitty punaisella ylläolevaan karttaan. Hätäpoistumistiet ovat merkitty vihreällä karttaan.

**Pitopalvelun kannalta huomioitava sääntö: Geelilämmittimien käyttö on tilassa kielletty.**

Juhlatilassa ei ole ensiaputarvikkeita. Ensiapulaukku on suotavaa varata mukaan tilassa toimiessa. Sairaskohtauksen sattuessa apu on hälytettävä välittömästi, koska ambulanssi tulee mantereen puolelta ja saattaa kestää normaalia kauemmin.

**Tilan virallinen osoite: Suomenlinna C 28 Pirunkirkon juhlatila**

## 2.4 Esteettömyys

Esteetön kulku tilaan kulkee takaoven kautta. Juhlatilassa tulee kuitenkin ottaa huomioon vanha lankkulattia, joka on paikoitellen erittäin epätasainen. Tilassa on myös kynnyksiä, joten pyörätuolilla liikkuvat tarvitsevat avustajan tilassa liikkumiseen. Esteetön wc-tila sijaitsee keittiön vieressä. Katso pohjapiirroksista numero 7

## 2.5 Ohjelman järjestäminen tilassa

Tilassa on hyvät mahdollisuudet järjestää ohjelmaa. Salin vastakkaisella puolella on paljon tyhjää tilaa ja mahdollisuus esimerkiksi bändille, hääleikeille tai häävalssille.



Tyhjä tila on ympyröity kuvassa punaisella ympyrällä.

Tilasta löytyy ohjelman järjestämiseen apuvälineitä, kuten valkokangas, cd-soitin, video-tykki, jalallinen mikki, kaiutin ja mikserivahvistin. Katso tarkemmat tiedot laitteista liitteestä 1. Varustelista.

### 3 Ruokailun järjestäminen Pirunkirkon Juhlatilassa

#### 3.1 Vieraiden saapuminen tilaan ja alkumalja

Vieraat saapuvat tilaan kierreportaita pitkin pääsisäänkäynnin kautta. Naulakot sijaitsevat heti sisäänkäynnin luona. Mikäli vieraille tarjotaan alkumalja, se voidaan valmistella naulakoiden läheisyyteen (Katso kuva 1, salin vasen puoli narikoiden takana). Kabinetti-huoneista löytyy tarvittavia apupöytiä kuohuviinitarjoiluun. **Huom!** Tilassa on vanha lankukulattia, joka on paikoitellen erittäin epätasainen. Tämän vuoksi tarjottimen kanssa liikkumisessa tulee noudattaa erityistä varovaisuutta.

#### 3.2 Ruokailuvälineet

Tilassa ei ole minkäänlaisia ruokailuvälineitä tai muita ruokailuun liittyviä tarvikkeita. Pitopalvelun tulee huolehtia tilaan kaikki ruokailuun vaadittavat välineet ja tarvikkeet, kahvin- ja vedenkeitintä lukuun ottamatta. Tilassa ei myöskään ole pöydän somistamiseen mitään tarvikkeita, kuten pöytäliinoja, kynttelikköjä tai maljakkoja.

#### 3.3 Tilan varustelu

Tilassa on yhteensä 25 puista pöytää ja 41 puista penkkiä. Pöydät ja penkit ovat hieman erimittaisia (Katso liite 1. Varustelista) Yksittäisiä tuoleja tilassa on vain 40, joten yli 40 hengen tilaisuuksissa on käytettävä puisia penkkejä. Lapsia varten tilaan on varattu kolme syöttötuolia

#### 3.4 Keittiö

Tilan keittiön varusteisiin kuuluvat kaksi uunia, liesi, mikroaaltouuni, tiskikone ja kaksi jääkaappia. Katso liite 1. Varustelista. Keittiössä on jonkin verran pöytätilaa.

#### 3.5 Salin sisustus

Salin sisustusmaailma on vaalea. Holvikaarien yläosat on maalattu valkoisiksi ja alaosat vaaleansinisiksi. Pöydät sekä penkit ovat vaaleaksi maalattua puuta ja tuolit tummaa puuta. Salissa riittää hyvin tilaa maksimissaan noin 120 hengelle. Pöydät tulee sijoittaa niin, että myös penkkien takaa mahtuu kulkemaan. Vanhat holvikaaret rajaavat tilaa osaltaan. Tilassa ei ole minkäänlaisia somisteita eikä pöytäliinoja, vaan pitopalvelun tai asiakkaan on huolehdittava ne paikalle.

### 3.6 Pöytäjärjestysvaihtoehtoja

Esimerkki 1)

Alle 60 henkilön tilaisuuksissa voi käyttää pitkää pöytää salin keskelle.

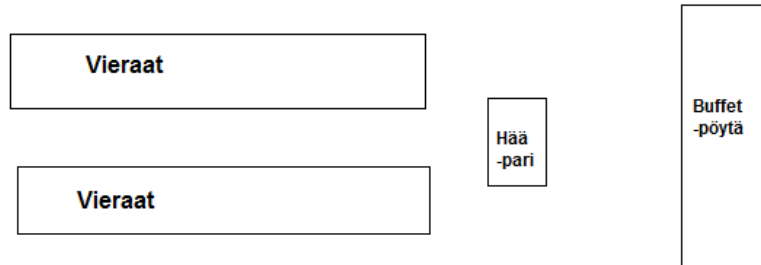
Tässä pöytäjärjestyksessä hääpari halusi istua keskellä pöytää.



## Yli 60 Henkilön tilaisuuksissa

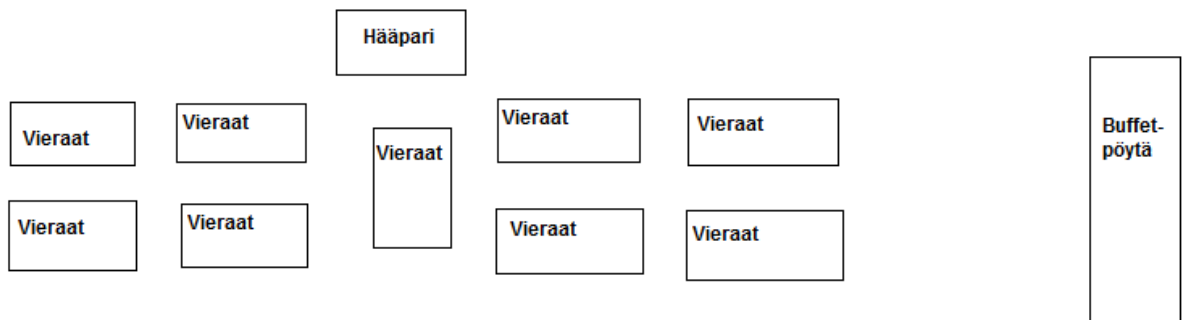
Esimerkki 2)

Vieraat istuvat kahdessa pitkässä pöydässä, joiden päässä hääparin pöytä.

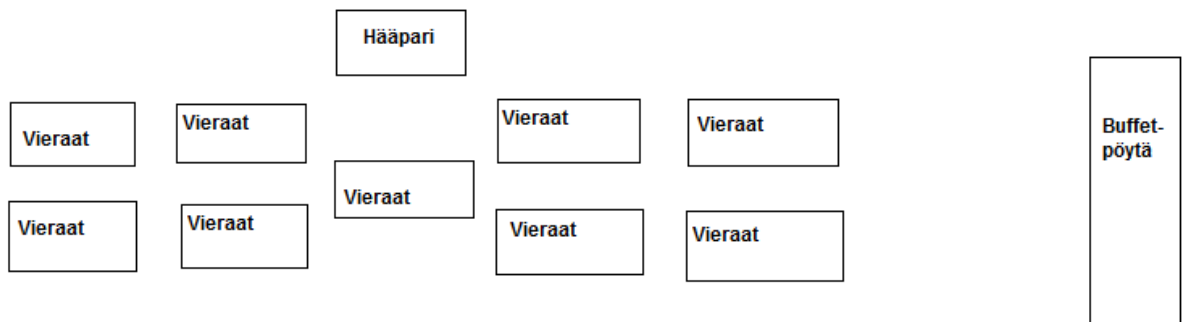


Esimerkki 3)

Vieraat istuvat pöytäryhmissä hääparin molemmin puolin. Hääparin edessä oleva pöytä jakaa tilaa pitkittäissunnassa. Tähän pöytään sopii asettaa istumaan esimerkiksi hääparin vanhemmat.



Pöytäryhmäasettelussa voi myös kääntää keskimmäisen pöydän samoin suuntaisesti muiden kanssa.

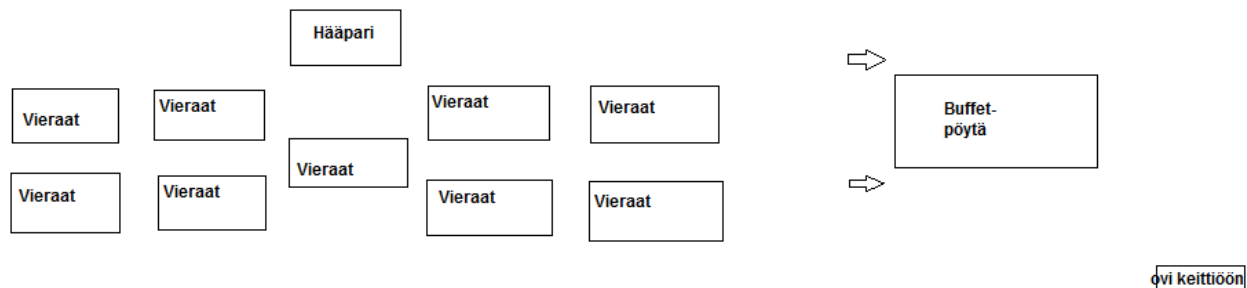


Yhteen pöytään mahtuu noin 10 istumaan. Jos henkilömäärä per pöytä on pienempi, voi pöytiin jättää tilaa kattamalla väljemmin.

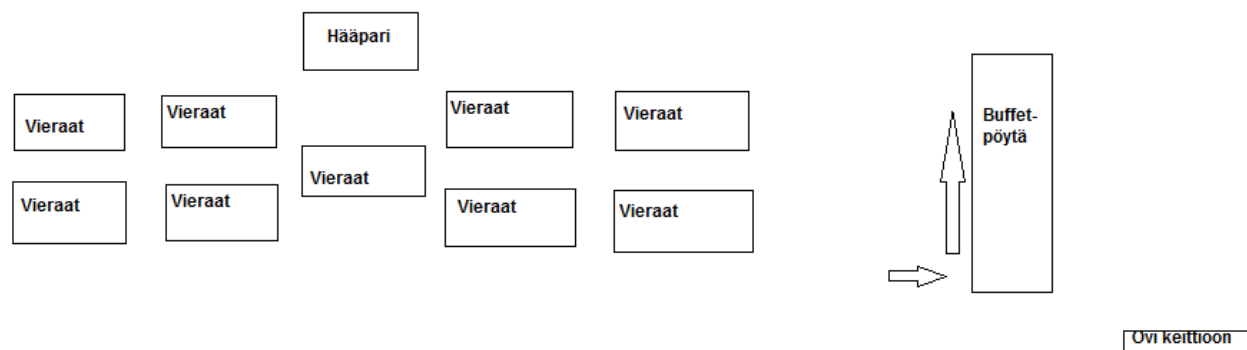
### 3.7 Buffetpöydän sijoittaminen tilaan

Buffetpöydän sijoittamisella on monta tyyliä, mutta se on suositeltava sijoittaa salin oikeaan pätyyn, josta on suora pääsy keittiöön.

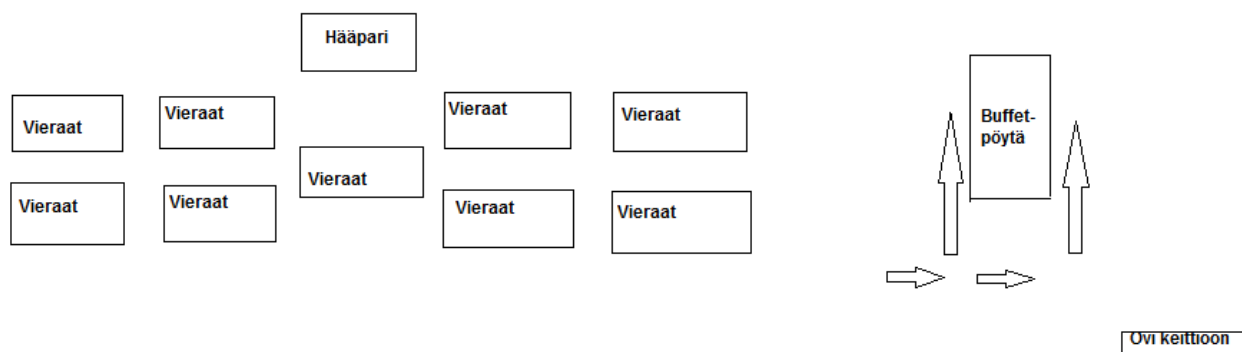
Esimerkki 1) Buffet-pöytä on samassa pitkittäissuunnassa pöytien kanssa. Nuolet kuvaavat kahta lähtösuuntaa, johon muodostuu kaksi jonoa.



Esimerkki 2) Buffet on poikittaissuunnassa, jolloin se myös jakaa tilan lähes päästä päähän. Tässä asetelmassa on vain yksi lähtösuunta.



Vaihtoehtoisesti buffetpöytä voi olla lyhyempi ja sen molemmille puolille voidaan tehdä lähdöt.

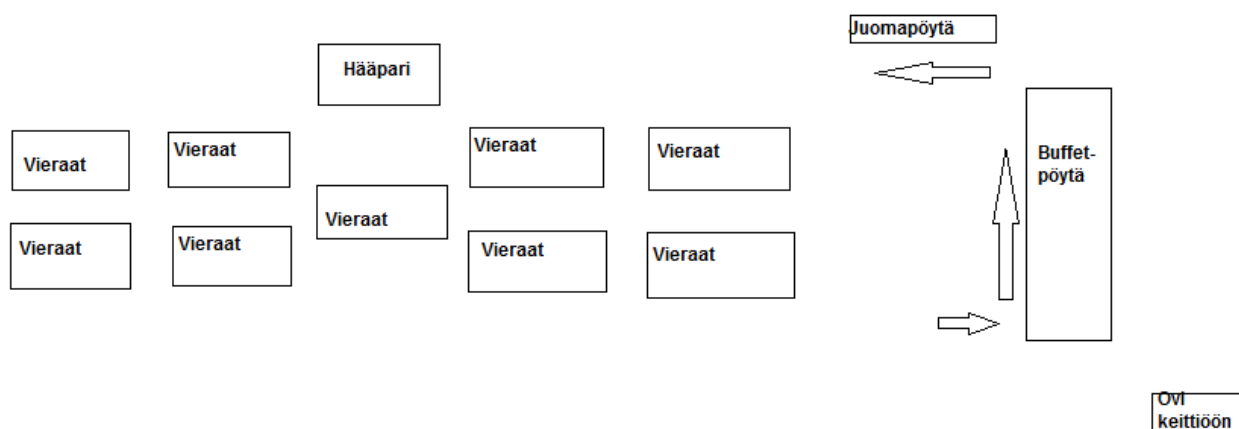


### 3.8 Juomat ruokailun yhteydessä

Juomien tarjoilutapoja on monia. Asiakkaalta tulee vahvistaa, kuinka hän haluaa juomatarjoilun toteuttaa. Tarjoilijat voivat käydä tarjoilemassa juomat pöytiin, viinipullot voidaan viedä valmiiksi pöytiin tai niille voidaan tehdä erillinen pöytä salin yhteyteen. Mikäli viinit käydään tarjoilemassa pöytiin asiakkaille, tulee kiinnittää huomiota pöytien sijoitteluun tilassa. Tila on varsin kapea sitä jakavien holvikaarien vuoksi. Pöytien sijoittelussa kannattaa huomioida erityisesti holvikaarien kohdalla istuvat asiakkaat. Pöydät kannattaa sijoittaa niin, että tarjoilijoille jää tilaa toimia asiakkaiden takana.

Ainakin vesikannut olisi hyvä sijoittaa jokaiseen pöytään ja huolehtia niiden täytöstä, koska matka viimeisestä pöydästä juomapöydän luo voi olla varsin pitkä.

Jos buffetpöydän yhteyteen halutaan lisätä juomapöytä, voidaan se toteuttaa kaikissa malleissa esimerkiksi tälle seinustalle.



### 3.9 Hääkakku ja kahvitus

Hääkakku ja kahvitus buffetruokailussa kannattaa toteuttaa samasta buffetpöydästä, josta ruoka tarjotaan. Tällöin säilyvät asiakkaille samat lähtöpisteet ja jonotussuunta. Kahvitukseen käytettävät ruokailuvälineet kannattaa esivalmistella keittiön ja salin välissä olevaan tilaan, jotta ne ovat mahdollisimman nopeasti vaihdettavissa pöytään. Samassa tilassa sijaitsevat kahvin – ja vedenkeitinimet. **Huom! Kahvin – ja vedenkeitinimet ovat ainoat kahvitukseen liittyvät tarvikkeet, jotka löytyvät Pirunkirkosta.** Suodatinpusseja, sokeria ja kermakotia ym. täytyy pitopalvelun tuoda paikalle.

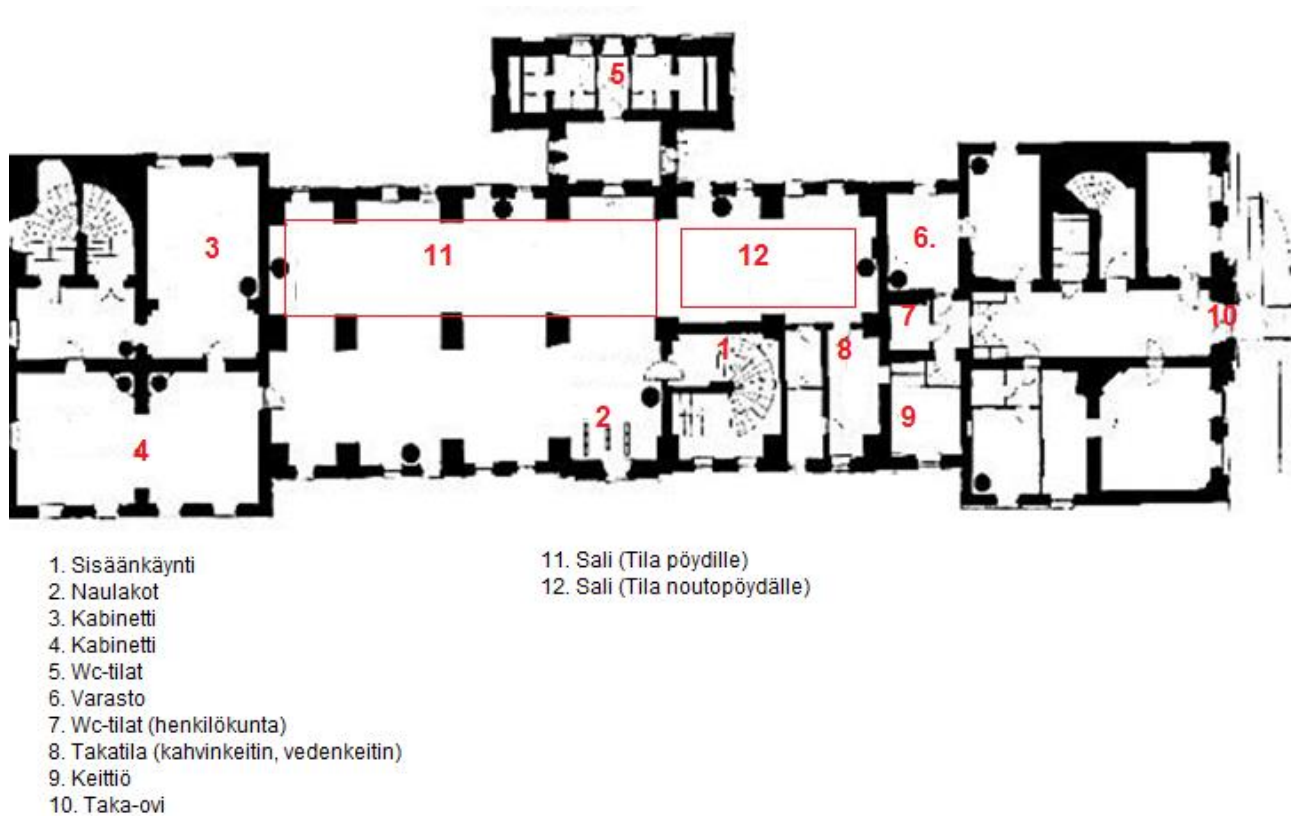
Buffet-pöytä kannattaa vaihtaa kahvipöydäksi heti ruokailun päätyttyä. Hääkakun sijoittamisessa buffet-pöytään tulee muistaa jättää sen ympärille hyvin tilaa. Hääkakun leikkaus on yksi illan kuvatuimpia hetkiä, joten vieraat pyrkivät lähelle pöytää, kun morsiuspari leikkaa kakkua.



### 3.10 Istuva illallinen

Istuvan illallisen toteuttamisessa kaikki pöytämuodot ovat tarjoilun kannalta mahdollisia. Jos määrä on 60 tai alle, kannattaa käyttää pitkän pöydän järjestystä. Pitkä pöytä muodostaa helpot kulkusuunnat tarjoilijoille, joka puolestaan mahdollistaa sen, että tarjoilijoita ei välttämättä tarvitse niin montaa kuin jos pöytäryhmät ovat eriteltyjä.

Istuvan illallisen nostossa kannattaa hyödyntää kabinetti-tilaa (Kuvassa numero 4). Tilaan voi helposti kasata nostoa varten yhden suuren pöydän, jonka sivuille jää tarjoilijoiden kulkuun tila. Kabinetti on syrjässä oven takana piilossa, joten työskentely kabinetissa ei häiritse vieraita salissa.



Istuvassa illallisella likaiset astiat kannattaa kerätä keittiötilaan (9) sen ollessa tyhjiillään. Keittiö on erillään muusta tilasta ja sieltä on lyhyt matka taka-ovelle, joten astioiden siirtäminen ei myöhemmin häiritse tilaisuutta.

## 4 Tilaisuuden loppuminen

### 4.1 Tilaisuuden päätyminen

Asiakkaan kanssa tulee sopia mahdollisimman tarkkaan tilaisuuden päättymisaikataulu. Asiakkaalle voi ehdottaa esimerkiksi sovittua yhteistä lautta-aikataulua poistumisessa. Viimeinen lautta Suomenlinnasta lähtee kello 02, johon pitopalvelun kuljetusauton on ehdittävä. Tämä tarkoittaa sitä, että tilan tulee olla täysin tyhjä ennen viimeisen lautan lähtöä.

Lautta-aikataulut kannattaa aina tarkistaa Helsingin seudun liikenteen sivuilta, koska ne vaihtelevat hieman riippuen vuoden ajasta. Viimeinen lautta lähtee kuitenkin sekä kesä - että talviaikaan kello 02.00.

### 4.2 Siivous

Kaikki tilaan tuodut tarvikkeet ja roskat täytyy viedä pois. Pirunkirkon roska-astia sijaitsee pääsisäänkäynnin oikealla puolella ulkona. Perus siivoustarvikkeet löytyvät tilasta, mutta pitopalvelun kannattaa varata mukaan ainakin omia jättesäkkejä ja siivousliinoja.

Tilan vuokraan kuuluu yleinen siivous, mutta Suomenlinnan Hoitokunta tiedottaa seuraavaa: "Tilaan jääneen huomattavan sotkun lisäsiivouksesta veloitetaan asiakkaalta 48 €/tunti. Asiakkaan tiloihin jättämien tavaroiden siirtämisestä veloitetaan sakkoa 150 €. Tilaisuudesta aiheutuvat ympäristön siivouksen kulut 48€/h peritään asiakkaalta."

### 4.3 Tavarankurkku & lastaus

Pitopalvelun kannattaa lastata tavarat kuljetusautoon käyttäen samaa taka-ovea, jonka kautta tavarat myös tuotiin sisään. **HUOM!** Taka-ovelle johdattavassa käytävässä on asuinhuoneistoja, joten käytävän turhaa kulkua tulee välttää. Lastaustilanteessa kannattaa tavarat ensin kasata keittiöön ja sen edustalla olevaan tilaan ja vasta viimeiseksi kaiken ollessa valmista viedä ne käytävää pitkin kuljetusautoon.

**Lähtiessä tulee tarkastaa, että valot ja laitteet ovat sammutettu sekä tilan ovet ja ikkunat ovat lukossa.**

## Liite 1. Tilan varustelista

Taulukko 1. Tilan varustelista (Suomenlinnan hoitokunta)

	Kpl	Koko (cm)	Merkki/malli	Materiaali	Muuta
<b>Kalusteet</b>					
Pöydät	25 10 2 12 1	290x72 240x72 200x72 150x72	harmaat maalatut	puu	korkeus 78 cm
Penkit	41 20 4 17	290x26 240x26 200x26	harmaat maalatut	puu	
Tuolit	40		käsinojattomia, mustia	puu	
Naulakot	8	16 koukkua/kpl	Monena		
Valot	10		kuvallinen kattolamppu		hämmentimeillä
Syöttötuoli	3		Lapsenturva	puu	
<b>Varusteet</b>					
Fläppitaulu	1				
Valkokangas	1	150x150	3M		
CD-soitin	1		SONY CDP-XEZ70		
Mikserivahvistin	1		Dynacord Power Mate		MP3 ja PC liittämä mahdollisuus
Videotykki	1		Epson EMP-750		VGA & HDMI liittämä
Jalallinen mikki	1		GM 55		
Kalutin	2		Proel TFL 112 P		2x300w
Julistelineet	1	50x70			
Suomenlippu	2	koko 6	Helsingin lipputehdas		
Defibrillaattori	1				
Voimavirta			16 A		pistoke siivouskoneen ytäpuolella, seinässä
<b>Keltiö</b>					
Jääkaappi	2	360 l	Rosenlew Vähävirtanen/RJKL905		
Vetolaatikkojääkaappi	2x3		Electrolux		
Liesi	1		Electrolux		2 levyä
Uuni	2		Electrolux		pakkauuni
Mikroaaltouuni	1		Rosenlew R125		
Kahvinkeitin	1	4x1,8 l	Metos		4 pannua
Vedenkeitin	1	1,7 l	Philips Cucina		
Jääpalakone	1		Simag	Metalli	
Astianpesukone	1		Metos Master		
<b>Varastot</b>					
Jää-/viileäkaappi	1		UPO VJR 377		
<b>Materiaalit ja värit</b>					
lattia			ruskea lautoitettua	puu	
seinät			alasa harmaa, yläosa valkoinen		
katto			holvimuoto, valkoinen		
kattokoukut	16	8x40mm, 8x50mm	pitsa, valkoinen	metalli	juhlasalin molemmiin puoliin, vuorotellen, 2m välein 4 pientä ja 4 isoa koukkua
ikkunat	salin 15 naulakko 2x1 wc 3x1 takuuone 8				ei pitemmystä, osa avattavia